BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Baumann, Christian

Benützte Reise durch Deutsch- und Wälschland mit angemerktem Hauswirthschaftlichen eines jeden Landes für jedes Land ; wobey das Geheimniß einiger Bauern ... allen und jeden Bauern und Landleuten entdecket wird ; sammt zwoen Tabellen, 5 Kupferstichen und einem Land- und

Augsburg 1782

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Hist.pol.781
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11095849-7
VD18 10607277-004

Staatsbibliothek Regensburg

Hist. pol. (8°). 781.

Hist. 781.

Hist. prof. (87) 781.

Benützte

Reise

durch

Deutsch- und Wälschland

mit angemerktem

Hauswirthschaftlichen

eines jeden Landes für jedes Land.

Wobey das Geheimniß einiger Bauern, durch gewisse Bemühungen und ihnen eigene Griffe reich und begütert zu werden, allen und jeden Bauern und Landleuten entdecket wird.

Zur Ergetzung der Herrschaften
Zum Behufe, oder Benützung der Reisenden
Zur Belehrung des Gärtners und Häckers
sonderbar
Zum Unterrichte der Bauern und Landeseinwohner,

welche durch emsige Anbauung, schicklich angebrachte Pflanzung, und gute Benützung alles Erdreichs (vornehmlich der unbillig müssig liegenden Brache, Huthweyden, und andrer öden Plätze) ihre eigne, wie des Staates, Glückseligkeit befördern, mühsam zusammengetragen, in vier Theile eingetheilet, und zu allgemeinem Gebrauche

herausgegeben

von

P. C. B.

d. h. b. C. O. i. u. S. E. i. F. P.

P. E. S. P. Sammt N. N. N.

zwoen Tabellen, fünf Kupferstichen
und einem
Land- und hauswirthschaftlichen Kalender.

K. KREISBIBLIOTHEK REGENSBURG

Augsburg,
bey den Gebrüdern Veith, Buchhändlern. 1782.

Das Geboth Gottes ergeht für alle:

Im Schweiße deines Angesichtes sollst du dein Brod genießen, bis du zurückkehrest zur Erde, aus der du genommen worden bist. Gen. 3, 19.

Vorrede.

Geneigtester,
zugleich geschätztester Leser,
und wahrer
Liebhaber der Hauswirthschaft!

Eine gute Ordnung in allem ist über alles; ja das halbe Leben des Menschen. Wird sich diese auch über das Hauswirthschaftliche erstrecken; so ist schon der

Weg auf dieser Welt zum beglückteren Leben gebahnet: wird sie das Ewige nicht außer Acht lassen; so befestiget sie mit der zeitlichen auch die ewige Glückseligkeit, welche der Christen, das ist, der Nachfolger Christi, einziges Ziel und Ende ist. Das Zeitliche soll das Mittel und der Weg zum Himmlischen seyn, durch dessen gute und geordnete Benützung wir den Himmel gewinnen. Beyde kosten viele Mühe, große Arbeiten, heftige Sorgen: beyde erpressen Manchem den sauern Schweiß; allein Mühe und Arbeit überwindt alles, ohne diese hingegen hat man Nichts.

Der Mensch, sagt der göttliche Geist, ist zum Arbeiten gebohren, wie der Vogel zum Fluge; er soll dann nicht müssig seyn, sondern bereitwillig der zum Arbeiten auffordernden göttlichen Stimme gehorchen. Die heut zu Tage in österreichischen, brandenburgischen, würtembergischen, badendurlachischen und fränkischen Landen zum Theile schon löblichst eingeführte, zum Theile noch einzuführende, und zu diesem Ende aufgestellte Gesell-

fellschaften geben uns eine nähere Weisung, das Geboth Gottes zu arbeiten, zu befolgen, ohne jenes, einem jeden das Seinige zu lassen, im mindesten zu verletzen.

Viele Werke sieht man allenthalben von der Landwirthschaft, die aber wegen ihrer Weitschichtigkeit nur zum Gebrauche der Gelehrten oder Bemitteltern dienen, auch mit Anführung einiger nothwendigen Stücken andre unterlassen; somit bleiben sie dem gemeinen Manne, der vor allen davon sollte unterrichtet seyn, entzogen.

Nebst den auserlesenen von Berlin, Stuttgard, Badendurlach, nebst jenem vom Herrn von Justi, und des Herrn von Hartmann um die Hauswirthschaft beßtverdienten Werken hat einen besondern Vorzug Herr Mayer von Kupferzell in Franken, der die ganze Hauswirthschaft in den mindern und einzeln Theilen beßtens geprüfet zu haben scheint. Er schreibt sehr aufrichtig, und offenbaret alles

sonst verborgen gehaltene Geheime, wovon er die eigne Erfahrung hat; er giebt auch gewisse Werkzeuge zur Erleichterung des Haus- wirthschaftlichen an: Kurz, er verhält dem gemeinen Manne nichts Nützliches, und ver- schweigt nichts ihm Schädliches. Recht also; es war längst erwünschlich, einmal im Offe- nen offenherzig zu sehen jenen, der zum allge- meinen Beßten, wie er denkt, auch schreibt. Einige große Hauswirthschafter waren seither nur auf sich bedacht; sie hielten alles geheim, und besaßen durch Erfahrniß das Geheimniß, reich zu werden, ohne es dem Nebenmenschen, sonderbar dem gemeinen Manne oder Nach- barn, zu entdecken; sie allein wollten Reiche seyn und genennet werden, ohne dem Näch- sten etwas zu offenbaren, wodurch er, wie sie, zu gleichem Glück oder Reichthum (wie doch die Nächstenliebe fodert) gelangen könnte.

So kam ich einst an einen Mayerhof in Franken, der Herrleshof genannt; ich be- wunderte da die zur Augenlust aufgewachsene

Feld-

Feldfrüchte: ich sah den drey auch mehr Schuhe hohen Klee, sonderbar den Esperset gar schön und dicht; in den Stallungen stunden die schönsten Kühe, von sondrer Größe, Mastochsen, Stiere, Jährlinge, Kälber von seltner Art und Wuchs. Ich fragte endlich, wer hievon der Besitzer sey, und man antwortete nur: der reiche H**. Wohl! sagte ich; ich entdeckte dabey ein Geheimniß, das allen sollte offenbar seyn. Der schöne hohe Klee giebt viel und nahrhaftes Futter für vieles Vieh: die Kühe werden im Stalle gefüttert, und geben weit mehr Milch und Rahm; so bleibt das gesammte Vieh gesund und frey von Seuchen, wirft mehr und bessern Dung ab, womit die Wiesen und Aecker fruchtbar zu erhalten; ein Stück Vieh um das andre nachgezogen und gemästet bringt ein schönes Geld ein: reicher Ertrag erfolgt auf den Feldern ꝛc. Und sollten nicht alle kleine, wie große Bauern, in gewissem Maaße eben dieses können? Sollten sie nicht auch bey solcher Pflegung ihrer Güter reicher werden? Ja! es ist gar wohl möglich: unermüdeter Fleiß und Mühe

ist vonnöthen; diese zwingen alles, durch diese können sie gleiche Vortheile bewirken. Die müssig liegende Brache umgeackert und besäet, die unnützen, dem Viehe höchst schädlichen Huthweyden vertheilet, und nach und nach umgerissen, nach anzugebender Art behandelt, bearbeitet, mit Klee besäet, mit Pflanzen versehen, theils zu nöthigen Wiesen gewidmet, können jeden Bauer reicher, den Armen bemittelter machen: auch ihre Armen kann jede Gemeine versorgen, und eine Anweisung machen, daß sie dieselben nicht mehr nähren muß, wie bisher; denn wo man ihnen nichts gegeben, da haben sie es selbst genommen, oder gar gestohlen. Daß sich diese Armen durch fleißiges Arbeiten, wie alle Mitglieder, selbst ernähren, soll die Nächstenliebe jedes Glied der Gemeine so beleben, daß sie bey Vertheilung der Huthweyden, oder andrer öden Plätze diesen etwas Feld zur Arbeit und Nahrung gönnen, oder die Herrschaften, wie die Gemeinen, oder die Begütertern den Armen ihren Antheil auf gewisse Jahre ohne Abgabe, hernach gegen gewisse

Abga-

Abgaben in Bestand, oder zum Verkaufe überlassen.

Alles dieß zu bewirken, liefere ich gegenwärtiges nach Möglichkeit kurz abgefaßte Werk, und darinn den Unterricht sammt der Anleitung, wie die Felder, das Vieh, die Wiesen, Gärten, Weinreben, Wälder ꝛc. zu behandeln seyn, mit dem sehnlichen Wunsche, daß dieses Werkchen jeder Hausvater für sich und seine Kinder anschaffe, damit diese, in der Hauswirthschaft bald unterrichtet, den alten schon vor sich zähen Hauswirthen in der Hauswirthschaft sich beygesellen. 2. Daß es jeder Hausvater mit eben so gutem Herzen aufnehme, als ich es liefere, ihm alle Geheimnisse der Landwirthschaft zu eröffnen: und 3. daß jeder durch gute Meynung seinen Arbeiten den himmlischen Segen zuziehe. Alsdann sage ich voll der Freuden mit dem großen Apostel: Ich habe gepflanzet, das ist, zur Benützung aller Erde die Anweisung ertheilet. Apollo hat Thau und

Regen, Gott aber das Wachsthum gegeben. So erfüllet das Geschöpf die Absichten seines Schöpfers, wenn es alles zum zeitlichen und ewigen Heile gebrauchet: so wird auch Gott in allem geehret. Dieses wünschet

der

Verfasser.

Erin-

Erinnerung und Anmerkung.

Der Landwirthschaft stehen einige Hindernisse entgegen: ich erachte daher, sie kurz anzuregen, und zugleich die entgegengesetzte Beförderung vor Augen zu legen.

Was der Landwirthschaft entgegensteht, ist

1. Der alte Schlendrian und die Trägheit auf Seiten derjenigen, welche ganz faul und träg alle Bemühungen verabscheuen, insgemein auf keinen grünen Zweig kommen und verderben, auch, andre zu gleichem Verderben zu ziehen, sagen: Was ich gelernet, das treibe ich: und meine Kinder sollen auch nicht mehr treiben und thun; wenn sie thun, was ich und ihre Großältern gethan, ist es genug. Ja dergleichen werden ehe auf gewisse Ränke, oder kleine Diebereyen nachsinnen, als sich mit den Ihrigen durch emsiges Arbeiten zu erschwingen trachten: und weil sie insgemein Lumpen sind; so wollen sie diese bleiben.

2. Ein mächtigere Hinderniß ist der Eigensinn und die Halsstärrigkeit; denn der von seinem Hart-

sinn,

sinn, und gewissem Stolz eingenommene Anbether seiner Leidenschaften, welche insgemein eine angebohrne Tummheit oder den Hochmuth zum Grunde haben, wird beständig rufen: Neuerungen! Neuerungen! Lasse man es beym Alten; es ist allezeit so gewesen; die Projectanten. . .! Ich muß es besser wissen; ich bin ein deutscher Bauer; ich hab darauf studiert; was versteht der Lateiner. . .? Fort mit den neuen Einrichtungen! . . So ruft und schreyt der Witzling, der Tumme, der Stolze, hinauf, hinunter, herüber, hinüber, der nicht die mindeste Erfahrung hat; der nur ein Handwerk vom Schänden, Schmähen und Schwärmen macht. Hiedurch hält er gleich dem Trägen andere ab, daß, da er selbst keinen Schritt zur Hauswirthschaft macht, auch andre kaum einen zu machen gedenken.

3. Das dritte Hinderniß ist die eitle Furcht und Unvermögenheit. Diese machen, daß der Kleingläubige nichts unternimmt, der Arme nichts unternehmen kann. Aus Furcht, seine Felder versagen, seine Saamenfrüchte seyn verlohren, will jener es nicht wagen: aus Abgang der Mittel, oder des Geldes zum nöthigen Viehe, Werkzeugen, Saamen, kann es dieser nicht wagen; folglich geschieht wieder nichts. Alle diese sollen erst verschiedene Proben

machen,

machen, im Kleinen anfangen, und durch eigne Erfahrung sehen, wie weit ihnen die Sache gelinge: geräth es auch das erstemal nicht; so dörfen sie nicht kleinmüthig und unthätig bleiben, sondern durch eine zweyte, dritte Probe auf andre Art endlich auf die rechte Wege zu kommen trachten.

4. Das stärkste Hinderniß, so nicht ungegründet, ist die Furcht vor neuen Anlagen und des Wildpretts. Allein dieses sonst stärkste Hinderniß wird allgemach das schwächste; denn das schönste Beyspiel der höchsten Monarchen, welche die Freyheit von Anlagen auf gewisse Jahre angedeihen lassen, und das Wildprett allenthalben verbannen, ermuntert schon andre Große, daß sie auf gleiche Weise Huld erzeigen. Hohe Herrschaften gewinnen schon genug, wenn sie mehrere Freyheitsjahre ertheilen, weil ihre Lande einsweil angebauet und verschönert werden: und der Landmann wird sich, besser begütert, glücklich schätzen, neue Abgaben und Zehnten mit fröhlichem Herze zu reichen.

Beförderung der Landwirthschaft.

Diese erfolget schon aus den gehobenen Hindernissen; denn 1. Fleiß und Begierde, Proben zu machen, das eigne Erfahrniß zu nehmen, zwingen alles.

alles. Der Arbeitsame greift zum Werk, und läßt sich durch der Trägen Reden nicht irre machen; er sinnet nach, gleich den größten Künstlern, welche hiedurch ihre Kunst zum Gipfel der Vollkommenheit gebracht: und es muß ihm endlich gerathen.

2. Der Biegsame, Kluge, Bescheidene, Vernünftige, von Leidenschaften, Stolz und Hochmuth Entfernte überlegt die Sache reif, betrachtet deren Möglichkeit, geht zum Werke, und hoffet mit Grunde, seine Bemühungen belohnet zu sehen.

3. Die Herzhaftigkeit und das Vermögen sind dem klugen Hauswirth ein Sporn, sein Vermögen zu vermehren; er machts alle nur mögliche Versuche und Prüfungen, bis ihn endlich Erfahrung überzeuget, und zu neuen Erfindungen und Proben neue Anleitungen giebt.

Das größte Gewicht legen nun die höchsten Monarchen der Landwirthschaft selbsten bey, und andere hohe Fürsten wollen hierinnen nicht die letzten seyn. Selbst das höchste Kirchenhaupt ließ sich durch tausend gemachte Hindernisse, oder Einwürfe nicht abhalten, die pontinischen Sümpfe auszutrocknen, und zum Fruchtbaue herzustellen: und man sieht die gewünschten Folgen. Das würdigste

digste Haupt des deutschen Reiches verewiget den Namen Joseph II. und streitet um die Wette mit dem großen Monarchen, welcher der genauern Wirthschaft den Anfang gegeben. Ein angränzendes durchlauchtiges Haus zieht alle Schön- und Seltenheiten aus der untern Pfalz, sie weiter zu verbreiten. In Würtembergischen und Badendurchlachischen sieht man solche Vorzüge, welche nur ihren höchsten Vorstehern gemessen sind. Diese sammt andern hohen Herrschaften gehen selbst mit beßtem Beyspiele vor, lassen öde Plätze anbauen, und zeigen, wie man zu verfahren habe; denn der Bauer, sonderbar wenn er tumm und eigensinnig ist, greift nichts an, und thut nichts, was er nicht mit Augen sieht, und mit Händen greift; er will keinen Verlust leiden, nichts wagen; er muß also von seinen höhern Herrschaften durch thätige Beyspiele belehret werden: jene müssen es zuerst thun, hernach thut er es auch.

Alle obberührte setzen noch starke Geldschankungen, Prämien auf für jene, welche gewisse zweifelhafte Fragen auflösen, oder die Felder, öde Plätze, Brachen besser bauen, die Weinreben oder Maulbeerbäume schöner und dauerhafter pflanzen: alle diese werden mit 50, 100, 200, auch 300 fl.

belohnet, beschenket; wodurch zugleich der Träge und Eigensinnige beschämet, der Fleißige ermuntert, der Kleinmüthige und Furchtsame bestärket, der Arme, Unvermögende getröstet, erleichtert, bemittelt und vermögend wird, es gleich andern zu wagen. Durch höchste Herrschaften also kann jedes Land auf besagte Weise angebauet, befruchtet, verschönert und beglücket werden. Der Himmel rühre aller Herzen, und erfülle Gerechter Wünsche!

Erster

Erster Theil.

Von dem Ackerbaue,

sammt allem, was dazu gehörig ist.

I. Abhandlung.

Vom Ursprunge des Ackerbaues in Deutschland: von Benutz- und Pflegung aller Felder und Plätze.

§. I. Von Benutzung alles Erdreiches insgemein.

Ein Sprichwort ist: **Nicht jede Erde trägt alles.** Dieses zeigt die Erfahrung; doch sehen wir auch, daß jede Erde etwas trägt: trägt sie nicht dieses, so trägt sie doch was anders. Die Lage und Natur von jedem Erdreich ist allezeit wohl zu betrachten und einzusehen, was von Natur gern auf diesem, oder jenem Boden wächst; dann ist der Natur aufzuhelfen, und zu pflanzen, was man auf dem Boden von Natur aus gern wachsen sieht.

Gewiß ist, daß jedes Erdreich von Natur etwas trägt: gewiß ist auch, daß jenes Erdreich, so für sich allein ungern und schlecht trägt, doch mit beygemischter andrer Erde tragbar wird. So soll, und kann man dann auch alles Erdreich benutzen.

Ich sehe zum Beyspiel an einem Rangen, oder öden Platze gewisse Gräslein, oder Klee hervorsproßen; so muß ich dann helfen; den Boden lockern; mehr Gras oder Klee beysäen: auf allzuhartem Boden können jene keine Wurzel schlagen, noch wachsen; der harte Letten, Kies lassen dem Saamen keinen Raum zum Umschlagen zu: es kann also nichts wurzeln. Wird man hingegen den allzuschweren Letten und Kies anderswohin bringen, und leichtere Erde beyführen, und diese vermischen, lockern, gehörig bearbeiten; so wird die Erde bald tragbar seyn.

Unser liebes Vaterland, das Deutschland, war vormals nach den Geschichten ein rauhes, wildes, ungebautes Land: nur ungeheure Waldungen an Waldungen waren zu sehen; es war deswegen sehr kalt, frostig und unbewohnt, weil keine Sonne eindringen konnte, die nassen Plätze auszutrocknen, zu erwärmen, und also die Kälte zu verbannen; nur die wildesten Thiere hatten ihre Wohnungen darinne, und nur wenige Plätze am Rhein, und an der Donau ꝛc., wo Städte und Ortschaften ꝛc. gewesen, bewohnten die Menschen.

Die Ordensleute, sonst von ihrem einsamen Leben **Mönche** genannt, von dem heiligen Vater Benedictus gestiftet; hernach die **Cistercienser**, vom Ort und Stift ihrer verbesserten Zucht, oder **Bernhardiner** genannt; weil sie bey Lebzeiten des heiligen Vaters und Lehrers Bernhardus in alle Länder verbreitet worden; die **Carthäuser**, vom heiligen Bruno zum einsamern Leben bestimmet, sammt einigen andern kamen aus England, aus Wälschland und Frankreich in die abgelegensten Wüsteneyen, Wildnisse und ödesten Plätze Deutschlan-

des

des, wo sie sich niederließen, die Felder und Erde nach ausgerissenem Gesträuche und Gehölze mit eigenen Händen mühesamst baueten, anpflanzten, und jene Einöden zu den angenehmsten Wohnplätzen machten, wo nur die wildesten Thiere ihre Wohnungen und Aufenthalt hatten.

Nicht minder brachten die Feldzüge voriger Jahrhunderte in die Morgenländer viel nützliches in unser Deutschland; viele Obst- und Fruchtarten; welche ganz unbekannt gewesen, kamen zu uns. Das türkische, auch sicilianische Korn oder Weizen pflanzte man mit gutem Erfolge; die Pfersiche, die in Persien eine giftige Frucht gewesen, wurden unsern Stämmen eingepropfet, und nicht nur unschädlich, sondern auch sehr schmackhaft befunden, noch viele andre sehr nutzbare Früchte zu übergehen.

Eine geraume Zeit aber war man in Deutschland ganz unthätig und schläferig, blind; nur wenige wachten, und sahen: und unter dem gemeinen Volke folgte ein Blinder dem Blinden. Man dachte weder auf Anbauung öder Plätze, noch auf die Verbesserung der angebauten; alles wurde der Natur überlassen. Was der Sohn von seinem Vater, der sich zuweilen die Unwissenheit zur Ehre gehalten, und seinen Sohn eben so erzogen zu sehen gewünschet, sah; hat er nur blindlings ohne Nachsinnen nachgemacht, und blieb ganz ungestört beym alten Schlendrian, ohne irgend einen Schritt weiter zu wagen, oder eine Probe zu machen. Was trägt, das trägt: was nicht trägt, kann ich nicht tragend machen; war seine gewöhnliche Redart.

Einige wenige, welche mehr Licht hatten, machten Versuche, und lernten durch eigne Erfahrung, daß man

die Felder verbessern könne; sie legten einige Stücke öder Felder an: sie fanden, daß diese frisch ausgereutete weit mehr Früchte trugen, als andre schon lang gebaute. Sie wußten auch ihre Wiesen zu verbessern, und stellten weit mehr Vieh an. Kurz, diese Emsige waren insgemein die Reichern, und machten ihre Erben reich; weil sie ihnen ansehnliche und wohlgebaute Güter hinterließen.

Ein bekannter großer Monarch, welcher viele Inwohner in seine Länder gezogen, war zugleich auf ihre Nahrung bedacht. Er ließ zu diesem Ende viele Preisschriften stellen über die Verbesserung der alten, und Anbauung neuer Felder; über den Wiesenwachs; über das Gehölz ꝛc. und er hatte das Glück, durch gezogene Gräben das Land auszutrocknen; ihm hiedurch mehr Wärme, und Fruchtbarkeit zu verschaffen; und ein an sich selbst ganz ödes Erdreich in den beßten Stand zu erheben. Andre sahen dessen Wachsthum, und bewunderten es: allein das Geheimniß mußte sich erst nach und nach in der Folge der Zeiten entwickeln.

Die schnelle und große Theuerung in den Jahren 1772. und 1773. weckte mehrere aus ihrer Schlafsucht auf, an jenen Orten, wo man aus Ueberfluß der Früchte niemal eine Nothdurft gefürchtet; die dringende Noth, sich des Hungers zu erwehren, zwang viele zu größerem Fleiße, zur Anbauung öder Felder; in Weinländern reutete man sogar viele Weingärten aus, sie mit Getreide zu besäen; alle beschäfftigten sich, müßige Plätze urbar zu machen, sie mit Früchten zu versehen; nur wollte es noch am nöthigen Viehe sammt dessen Nahrung, und nöthigem Dunge fehlen. Geschicktere wußten

ten sich auch in diesem zu helfen: sie besäeten alsbald, wie itzt in Franken und Schwaben fast allenthalben geschieht, einige Aecker mit Klee; sie vermischten Futter von Haber, Gersten, Erbsen, Wicken; ihre trockene, untragbare Wiesen dungten sie mit roh gestoßenem und aufgestreutem Gypse, und waren so glücklich, daß sie noch so viel Futter gesammlet, noch so vieles Vieh halten, und die reichesten Ernten einbringen konnten.

Andre lernten die Dungkraft des Wasens kennen, stachen, oder schlugen Wäsen auf ihren Wiesen, oder Huthweyden, brachten sie auf die Aecker: und nun führen alle Emsigere andre Erde auf ihre Aecker so allgemein, daß man in Schwaben und Franken den ganzen Winter durch alle Bauersleute damit beschäftiget, und nichts als Erdhäufen sieht, worunter die ausgegohrene Seeerde der kräftigste Dung ist; sie schlägt zwar, wie Mergel und aller starke Boden, erst im 2, 3, 4ten Jahre zu, hält aber lang, und bringt in folgenden Jahren die häufigsten Früchte: warum? weil dieser Boden an sich selbst zu vest, zu hart in allen Theilen aneinander klebet, und erst nach und nach durch vieles Pflügen und Umarbeiten zertheilt, gebrochen, gelockert, mit dem andern leichten Boden vermischt, den eingesäeten Früchten Platz giebt, ungehindert aufzugehen, den aufgegangenen aber Luft macht, daß sie im gelockerten Boden Wurzeln schlagen, daß sich die Wurzeln mehr verbreiten, daß sie auch häufigere Säfte und Nahrung an sich ziehen, folglich mehr Kräfte und Triebe bekommen, die Keime und Hälme in die Höhe zu bringen, und bey guter Witterung stärkeres Wachsthum zu erwirken; wodurch der Acker nothwendig erst recht fruchttragend

wird. Bey einigen gerathen die Getreide schon wohl im 1, oder 2ten Jahre auf ihren mit neuen Wäsen oder Erde überführten Aeckern, und sie wissen nicht, warum? Sie hatten entweder das Glück, den Boden kurz vor einfallendem Frost auf ihre Aecker zu bringen und auszubreiten, der im Winter hart gefroren, und hernach beym Aufthauen im Frühjahre von selbst in die kleinsten Theile und Stücklein zerfiel, sich, so gelockert, mit dem Ackerfelde wohl vermischte, den Wurzeln zum Umschlagen und Verbreiten Platz machte, die Nahrung zuführte, somit der Früchte Wachsthum und Fruchtbarkeit beförderte: oder sie hatten durch öfteres Umackern den neuen Boden so gebrochen, zerstücket und vermischet, daß die Fruchtbarkeit leicht und bald erfolgen konnte.

Auf diese zwey Umstände demnach hat jeder Bauersmann wohl zu denken, welcher seine Felder oder Aecker mit aufgeführtem neuen Boden vermischen will. Ein mehrers hievon soll unten in der Abhandlung von den Vermischungen des leichten mit dem schweren, oder des schweren mit dem leichten Boden folgen. Zuvor von der müßig liegenden Brache.

§. II. Von Anbauung der müßig liegenden Brache, welche beßtens zu benutzen.

Die Brache, oder Brachfeld, werden jene Aecker genennet, wovon der Bauersmann im ersten Jahre die Winterfrüchte: als Weizen, Rocken oder Korn und Gersten; im zweyten Jahre die Sommerfrüchte: als Sommerweizen, Korn, Gersten, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken ꝛc. eingeerntet, und in die Scheuer gebracht, welche Felder er hernach im dritten Jahre Brache, das

ist,

ist, leer und unangebauet, unbesäet liegen läßt; damit sie nach seiner Meynung ausruhen, und in künftigen Zeiten aufs neue fruchtbar werden. Nachdem sie also zwey Jahre Früchte getragen, tragen sie im dritten Jahre gar nichts.

Der Bauersmann hatte es so von den Vorfahren, von seinen Vor- und Urältern erlernet; so hat er es selbst seither geübet, und glaubt fest, es sey nicht möglich, daß ein Ackerfeld im dritten Jahre Früchte tragen könne; er fürchtet sich, er werde seinen ausgesäeten Saamen nicht mehr erhalten: Kurz, er ist so kleingläubig, daß er hievon gar keine Probe zu machen sich getrauet; und aus hundert wird sich kaum einer dazu bereden lassen.

Ein Irrthum war es, daß man seither in so üblem, ja schädlichem Wahne beharret ist: das Gegentheil zeiget sich von allen Seiten.

1. Wir lesen im 2, und 3ten Buche Moses, daß Gott durch diesen Führer seinem Volke gebothen: Du „ sollst sechs Jahre lang dein Land besäen, und seine „ Früchte einsammlen; aber im siebenten Jahre sollst „ du es liegen lassen, und ihm Ruhe geben, damit die „ Arme unter deinem Volke essen, und was hernach „ übrig seyn wird, das laß die Thiere auf dem Felde „ fressen. Also sollst du auch thun mit deinem Wein„ berge und Oelgarten.„ Exod. 23, 11. Hieraus erhellet dann klar, daß die Erde sechs Jahre lang trägt, wenn sie gepflüget und besäet wird; 2. daß sie auch im siebenten Jahre trägt, welche Früchte aber die Armen genießen sollen, nur zum Andenken des Sabbaths war dieses Jahr zur Ruhe bestimmet; endlich 3. daß es auch im siebenten Jahre mit den Wein- und Oelgärten so zu

halten sey, wie mit den Aeckern. Allein das erste geschieht nicht. Niemand läßt die Weinberge jemal ruhen und liegen: und warum die Aecker? Die wohlgebauten Weingärten bringen alle Jahre ihre Trauben; weil sie gut gehalten werden: und warum sollten nicht auch die Aecker ihre Früchte geben, wenn sie wohl gebauet würden? Die Brache im dritten Jahre also ist unnöthig, und mit Verbesserungen tragbar zu machen.

2. Ich erweise allen und jeden Bauern aus ihrer eigenen Erfahrung das Gegentheil im Kleinen. Gewiß ist, daß jeder Bauer, der einen Gemüs- oder Baugarten hat, ihn kein Jahr, wie die Brache, liegen lasse; er bauet diesen alle Jahre; er verbessert, dünget ihn, pflanzet darein, und er trägt alle Jahre gut: und warum sollte nicht auch dieses auf der sonstigen Brache geschehen können? Baue und bessere sie nur, wie deine Gemüs- und Baugärten, und sie trägt gewiß.

Der Bauer wird mir mit Grund einwenden, und sagen: Ich glaube gern, daß die Brache trüge, wenn ich sie, wie meine Gemüs- und Baugärten düngte; aber woher den Dung nehmen? Der Brache ist mit Dung zu helfen, der verschieden ist, nämlich: vom Rindviehe; in Abgang dessen nimm Hausbötzig und die Gassenerde mit Lacken vom Miste vermischet, sammt Hüner- Gänse- Taubenkoth; Dung aus der Metzg, als: Klauen, Haare, Blut, Mist ꝛc. Bringst diese nicht zusammen; so überführe das Feld, wo schwerer Boden ist, mit zwey Dritheil leichtem: wo leichter: mit einem Drittheil schweren Boden, wie ich bald mit mehrerem zeigen werde. Ferner: kannst du Gyps haben; so stoß ihn, und streu ihn sonderbar auf, wo Klee, oder Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Linsen

sen ꝛc. zu bauen sind. Anstatt dessen kann auch jeder zermahlene, oder zerstoßene Stein (der Sandstein ausgenommen) dienen, den Boden gut zu machen. Wasenboden ist der tauglichste; weil er durch die Fäulung seiner Wurzeln und Gräslein die bessere Nahrung geschwinder mittheilet. Nur Fleiß und Kunst der Menschen muß in der Brache ersetzen, was der Natur mangelt, und sie bringt reichliche Frucht, sonderbar an Plätzen, wo von Natur ein fetter, tragbarer Boden, der häufiges Unkraut treibt; denn, warum soll nicht der Platz des Unkrautes Fruchtsaamen einnehmen, und Früchte erzeugen können? Kann Unkraut wachsen, warum nicht auch Getreid?

3. Endlich zeiget sich durch vieler Erfahrung, daß die Brache wirklich tragbar sey, in Oesterreich, Steyermark, in einigen Theilen von Schwaben und Franken, wo Vernünftigere ihre Brache alle Jahre anbauen, keine Felder mehr unbefruchtet liegen lassen, und die reichesten Ernten davon einsammlen. Wer begierig ist, es mit Augen zu sehen, gehe in Oesterreich, wo dieses allgemein, wie in allen preußischen Landen; er gehe in das Villingische, Ulmische ꝛc. in Schwaben, ins Rotenburgische, auf Kupferzell, ins Schwabachische ꝛc. in Franken: so wird er mit Augen sehen, und mit Händen greifen, daß die Brache beßtens benutzet sey, und zugleich wird er an eben diesen Orten entdecken, daß die gemeinen Huthweyden, jedem Inwohner vertheilet, theils zu schönen Wiesen verwendet, theils zu Aeckern gewidmet, den schönsten Klee sammt anderm Futter bringen, womit alle Inwohner ihr Vieh zu Hause im Stalle füttern, einen Drittheil mehr Milch und Dung

erhalten, sammt andern Vortheilen, wovon im zweyten Theile näher und mehr abzuhandeln ist.

II. Abhandlung.

Vollkommener Unterricht für jeden Bauer, wie er seine Felder durch Erdmischungen verbessern könne.

Merke: 1. Damit Früchte und Saamen anschlagen und gedeihen, ist guter Boden, oder gutes Feld vonnöthen. Guter Boden ist, welcher nicht zu schwer und nicht zu leicht, wohl gearbeitet und locker ist; so, daß der darein geworfene Saamen gern keime, und dessen Wurzeln zum Umschlagen Platz finden, die Nahrung vom Boden leichter und häufiger an sich zu ziehen.

2. Diese Nahrung besteht in Erde, Wasser, Oel und Salz. Willst du erfahren, daß diese aller Pflanzen Nahrung seyn; so presse eine Pflanze aus, und du hast vom wässerigen das Wasser: läßt du sie faulen; so hast du die Erde davon: brennst du sie zu Asche, oder machest eine Lauge beym Feuer davon; so hast du Salz: bringst du die Fruchtkörner oder den Saamen auf die Oelmühle; so erhältst du Oel. Diese vier Stücke sind die Wesenheit von jeder Pflanze; sie entsteht und wächst aus diesen vier Stücken: und wenn sie ausgewachsen; so zerfällt sie, oder wird zu diesen 4. Stücken, und ertheilet wieder Nahrung für andre. Diese ist also die Wesenheit, worinn jede Pflanze besteht, welche sich die Nahrung aus dem Boden nimmt im Wachsen, und nachher beym Faulen, oder durch Dung

diese

diese Nahrung wieder andern giebt, nach dem allgemeinen Sprichworte: Das Verderben oder Faulen des einen ist die Erzeugung des andern, oder: der Tod des einen giebt das Leben dem andern.

3. Diese Nahrung vom Oel, Salz, Wasser und Erde erhalten die Früchte, Saamen oder Pflanzen entweder aus der Luft vom Regen, Thau, Nebel, Schnee, ꝛc. oder aus dem gedungten, und nahrhaften Boden des Ackerfeldes. Das erste ist klar aus dem Wachsthum der Pflanzen und Früchten; der Luft, Regen, Schnee ꝛc. theilen das mit sich geführte Oel, Salz, Wasser und feine Erde mit, die Pflanzen saugen diese durch ihre kleinste Oeffnungen, die wie die Schweißlöchlein bey lebenden Geschöpfen sind, ein; die Sonne ertheilet zugleich ihre milde Wärme, und die Pflanzen wachsen. Das andre erfahren wir, und sehen, daß eben so der in der Erde liegende Saamen seine Wesenheit nehme, und empfange aus dem Thau, Luft, Regen ꝛc. womit die Erde befeuchtet, erfrischet, tragbar wird; das Wasser, Oel, Salz, und feine Erde ertheilen Luft und Regen ꝛc. der Erde, und die Erde ertheilet diese beständig den Pflanzen: daher sehen und beobachten wir, daß bey langer Dürre die Pflanzen nicht wachsen, bey einfallendem Regen aber schnell aufschießen; weil nämlich die Wurzeln und Blätter frische Nahrung vom Salz, Oel, ꝛc. durch die Regen, Thau ꝛc. erhalten, und also wachsen.

4. Dieses Wachsthum zu befördern, ist jenes den Aeckern oder Feldern zu geben, was immer dazu beytragen kann. Also giebt man 1. der Erde Gewächse, welche dem Erdreich angemessen, und welches dessen wesent-

wesentliche Theile an Salz, Oel, Wasser ꝛc. aus der Luft reichlich erhält; 2. man verschaffe, daß sich die Wurzeln hin und her ausbreiten; man mache 3. daß die Erde an den Wurzeln wohl anliegt, damit sie bis zur Zeitigung in der Erde halten, und feststehen können. Jedes zu festes, zu schweres, oder zu lockeres Feld ist hierinn untauglich, zu fest und schweres läßt den Saamen nicht aufgehen, und hindert die Wurzeln in ihrer Verbreitung; zu lockeres Feld aber legt sich nicht an die Wurzeln; ins zu feste dringt kein Thau, oder gedeihlicher Regen; aus dem zu lockern führen Sonne und Winde alle Nahrung vom Salz, Oel ꝛc. hinweg.

5. Wie ist aber hierinn zu helfen, und wie ist das untaugliche Feld tauglich zu machen?

Man muß 1. nahrhafte, oder Nahrung enthaltende Dinge dem unfruchtbaren Erdreiche beybringen, 2. dem festen Boden Lockerung verschaffen, 3. dem zu lockern mehr Festigkeit und Gewicht zulegen; das erste schaft der Dung von aller Gattung; das zweyte emsiges Pflügen und Ackern, Egen und Hacken, wodurch der feste Boden zertheilet und locker wird; das dritte geschieht, wenn dem lockeren Boden, schwererer beygeschaffet wird, oder wenn durch Beyscharren, und Häufeln die Erde mehr Gewicht bekömmt; bey dem ersten theilen sich die Nahrungssäfte, als Oel, Salz, Wasser ꝛc. aus dem Dung mit; bey dem zweyten kann das Salz, Oel ꝛc. aus der Luft durch Regen, Thau ꝛc. leicht eindringen: bey dem dritten halten die Wurzeln, können sich verbreiten, und die durch Regen, Thau ꝛc. eingedrungene Säfte ansaugen, somit den Keimen und Stengeln das gehörige Wachsthum geben.

6. Was

6. Was nennt man schweres oder leichtes Feld?

Schweres Feld ist, wessen Theile eng und fest aneinander hangen; leichtes aber, wenn seine Theile wenig mit einander verbunden, viel Zwischenlücken oder kleinen Raum lassen. Das mittelmäßige mit schwerem und leichtem Boden vermischte Feld ist aus obigen Ursachen das beßte. Schwere Erdarten sind der Thon oder Letten, und der aus ihm entstehende, oder mit gleichen Eigenschaften begabte Mergel oder Kies. Leichte Erdarten aber sind das weiße Feld, der Leimen, und das schwarze Mohrfeld sowohl in Gründen, als auf Anhöhen.

7. Woraus erkennet man diese Erdarten, und was haben sie für Eigenschaften, Nutzbarkeit ꝛc.?

§. I. Den Thon oder Letten erkenne 1. aus der Farbe, er ist fahl, blau, grünlicht, gelb, braun, schwarz und roth; 2. aus der Zähigkeit, er ist sehr zähe und fest, und deswegen schwer zu arbeiten, zu ackern, zu egen, zu stechen, oder zu hacken; 3. aus dem, daß er Regen und Wasser, so wegen der Feste nicht eindringen können, hart annimmt, und wenn er naß geworden, trocknet er sehr langsam; 4. aus dem Gewicht; denn, wenn du vom Thone oder Letten, und von leichter Erde ein gleiches Maas, zum Beyspiel, in einen Topf oder Schüssel von gleicher Größe thust, und sie gegen einander abwiegst, so wirst du finden, daß der Letten ein Drittheil mehr wäge, als die leichte Erde.

§. II. Mergel oder Kies entstehen aus dem Thone, er hat also mit diesem 1. gleiche Farben; ist fahl, blau, grünlicht, gelb, braun, schwarz und roth; 2. weil er

fest

fest und zur steinart geworden, kann man ihn eigentlich nicht zähe nennen: bis er vom Winde, Frost, Regen und Hitze aufgelößt, wo er des Thones zähe Natur wieder annimmt; 3. der Regen dringt hart ein, und er trocknet langsam aus, und wiegt gegen das leichte Erdreich eben so, wie der Letten, insgemein ein Drittheil mehr.

§. III. Das leichte, weiße, leimen, und schwarze Mohrenfeld erkenne 1. an seiner Farbe; das sogenannte weiße Feld sieht weißlicht aus, das Leimenfeld gelb, fahl, oder grünlicht, das Mohrenfeld aber schwarz und gar fein; 2. ist es nicht fest, sondern gar locker ohne Zähigkeit, weshalben es leicht zu arbeiten, zu pflügen, zu hacken ꝛc. 3. es nimmt jeden Thau und Regen leicht an, und trocknet geschwind wiederum aus; 4. es ist am Gewicht ein Drittheil leichter als Letten.

§. IV. Der Sand ist eigentlich als eine dritte Erdart anzusehen. 1. Einzelne Sandkörner, die gröber, fest und schwerer, sind zum schweren Erdreich zu ziehen; 2. andre rund und eckige kleine Sandkörnlein, welche locker, viel Zwischenplätzlein lassen, vom Wind leicht hin und her gewehet werden, sind zum leichteren Feld zu rechnen.

Der Sand allein ohne beygemischte Erde ist ganz unfruchtbar; 1. weil er die den Gewächsen nöthige Nahrungssäfte als Oel, Salz ꝛc. nicht alle in sich hat, oder welche er auch hat, oder aus der Luft, Regen ꝛc. bekömmt, schnell ausrauchen und abfliegen läßt; 2. weil er wegen seiner gar großen Lockerheit, Hitze, Flug, oder Leichtigkeit ohne Zusammenhang, bey trockner Witterung kein Wachsthum geben kann; 3. weil er bey nas-

ser

ser Witterung durch sein schweres Gewicht schädlich wird. Im Gegentheil mit andern Erdgattungen vermischt, wird er nützlich, und giebt dem leichten Feld eine gewisse Schwere, daß die Wurzeln umschlagen, und sich erhalten, verbreiten; er bricht auch das schwere Erdreich, macht es locker, und giebt zum Wachsthum viele Vortheile.

§. V. Thon und Letten aus sich und für sich allein, ist wegen seiner Zähig- und Festigkeit unfruchtbar; 1. weil die Zähe und Feste verhinderet, daß keine wesentliche Nahrungstheile der Pflanzen, nämlich Wasser, Salz, Oel ꝛc. durch Thau, Regen, ꝛc. aus der Luft eindringen; 2. Regen, Thau, ꝛc. mit den Nahrungssäften fallen nur auf die oberste Theile des Lettens, sie verlaufen sich mit dem Wasser, oder das Wasser spület sie ab, auch die Sonne lecket sie schnell auf; 3. dringen auch einige Säfte mit dem Wasser ein, so halten sie nicht an, oder das Wasser seiget sie zu spät durch, verdirbt alles Wachsthum durch seine Schnelle, versäuft den Saamen durch seine Menge und Vielheit; 4. werden die Wurzeln von jedem Gewächs oder Pflanzen durch dieses Feldes Zähigkeit eingehalten, sich zu verbreiten, und die nöthige Säfte einzusaugen.

§. VI. Das leichte Erdreich für sich allein ist wiederum nicht fruchtbar; denn 1. dringen zwar die Nahrungstheile der Pflanzen aus der Luft mit Regen, Schnee, Thau ꝛc. leicht und bald ein, verschwinden aber eben so schnell, und entfliehen; 2. breiten sich auch die Wurzeln leicht aus, aber die Erde liegt ihnen nicht fest genug an, somit können sie ihre Nahrung nicht genugsam an sich ziehen; 3. Regen, Frost, Aufthauen lockern den

Boden

Boden zu sehr, legen die Wurzeln bloß; die Winde wehen das leichte Erdreich weg, und nehmen endlich auch die Wurzeln mit dem Saamen fort. Was ist denn zu thun?

III. Abhandlung.

Von Vermischung des Erdreiches.

I. Von Erfindung und Aufführung neuer Erde.

§. 1. Nach eingesehener Unfruchtbarkeit aller angezogenen Erdarten bemerken wir, daß eine Erde von Natur aus zu viel, die andre zu wenig hat, daß auch die eine zu wenig hat an dem, was die andre zu viel hat; somit kann ja eine von ihrem zu Vielen der andern, was ermangelt, geben, und hieraus entsteht ein drittes, vollkommneres, und zur Fruchtbarkeit geneigteres Erdreich. Die Erdreiche müssen also durch Mischungen gut und fruchtbar gemacht werden; bring also 1. lockere und leichte Erde unter die schwere und bindende, so wird die schwere und bindende Kraft von dieser gehoben; 2. bring den bindenden, oder fest- und schweren Thon auf leichtere, lockere Erde, so wird dessen Lockerheit mehr gebunden, und sie bekömmt die nöthige Schwere. Führe sodann aus der Ferne, oder aus der Nähe eine Erdgattung auf die andre; oder suche und erfinde eine Erdart unter der andern gleich auf deinem Acker, und ackere die unten liegende schwere über die leichte empor. Insgemein ist, wenn das Ackerfeld leicht, Thon oder Mergel nicht weit; denn überall, wo leichtes Feld, ist auch Thon oder Mergel, und zwar am meisten gleich unter ihm im nämlichen Acker. Ist im Gegen-

theil das Ackerfeld schwer, so ist leichtes Erdreich seltener, wenigstens nicht leicht in der Nähe zu finden. Da wir jedoch überhaupt mehr leicht, als schweres Feld finden, nämlich: das weiße Feld, Leimen- Mohrfeld und Sand, der eben so dienlich unter schweres Feld, so kann man auch ohne sondre Beschwerde jenes, was dem andern mangelt, finden.

§. II. Da also kein leichtes Feld ist, unter welchem nicht schwerer Boden, Thon, und endlich Mergel zu entdecken, und mit Eingraben zu finden (nur liegt er seichter oder tiefer) so merke 1. wenn du Mergel oder Thon unter dem leichten Feld in deinem Acker gefunden, so ackere einen Zoll tief heraus; 2. wenn du leichtes Feld unter dem schweren gleich unter deinem Pflug hast, so ackere das leichte zwey Zoll tief hervor, und zwar zur Herbstzeit bey dem Umstürzen, damit das lockere Feld im Winden durch das Wasser, Schnee, seine Nahrungssäfte an Oel, Salz ꝛc. erhalte. So gut das Herbstpflügen auf ebenen Aeckern, so schädlich ist es an Rangen und abhängigen Feldern; weil das Wasser im Winter die bessere Nahrungstheile abschwemmt.

Die Aufführungen neuer Erden können das ganze Jahr, wo die Felder leer, geschehen; Herbst und Winter aber sind die bessere Zeiten dazu; 1. weil sich die wesentliche Theile oder Nahrungssäfte der Gewächsen, dem im Winter geführten Erdreiche häufiger aus der Luft mittheilen, und sich besser mit der Erde vereinigen; 2. weil man im folgenden Sommer bis zur Saat mehr Zeit gewinnt, das Ackerfeld mit der aufgeführten Erde öfters vermittelst Egen und Pflügen wohl untereinander zu mischen.

§. III. Die Vermischung kann also geschehen: man verbreitet 1. die vom Wagen, oder Schlitten (die Schlitten sind zu diesen Arbeiten am dienlichsten, weil leichter und geschwinder auf- und abgeladen ist) abgeladene neue Erde auf dem Acker in gleicher Höhe; 2. man wirft sie mit dem Pfluge, Ege und dem Hacken öfters herum; denn je geschwinder diese Mischung geschieht, so früher erfolget auch die Fruchtbarkeit, oft im ersten, dritten, fünften Jahre hat man die gesegnete Wirkungen davon; 3. nach überführten Aeckern, und geschehenen Mischung verfertige die Beete im Acker auf folgende Weise. Alles Thon- und Mergelfeld, so du mit leichtem Boden vermischet hast, wirf hoch auf, und ackere es zu schmalen Beeten, damit das Wasser bey Regen und Schnee leicht durchseige: hingegen alles leichte Feld, so mit schwerem Boden überfahren worden, muß breite und niedre Beete haben, wegen Abschwemmung des leichten Bodens, den das Wasser hinweg nimmt.

§. IV. 1. Sollte aber nach einigen Jahren die Fruchtbarkeit auf dem leichten Feld, welche Thon oder Mergel verschaffen, wieder entgehen, so muß der Acker wiederum mit leichter Erde, oder ausgestochenen Wasen von leichtem Feld, überfahren werden, und zwar der Morgen zu 226. Nürnberger Ruthen, mit 100. Wägen. Findet man aber leichten Boden unter dem Pflug, so ackert man diesen ein Zoll tief hervor. Ist hernach der Acker drey bis sechs Jahre lang so gebauet worden, so kann man ihn wieder mit Thone oder Mergel, wie oben gesagt, überführen, und er hat seine vorigen Kräfte zur Fruchtbarkeit.

Merke wohl! nach der vergangenen Fruchtbarkeit, ist der Acker nicht gleich mit Mergel oder Thone zu überführen; deswegen soll man, weil der Acker nichts vom Thone und Mergel, vom schweren Erdreiche, sondern sein natürliches leichtes durch auswaschenden Regen verlohren hat, dessen er nun aufs neue bedarf, den zurückgebliebenen Thon und Mergel, der zu fest und zähe ist, aufs neue mischen. Durch tieferes Ackern kann zuweilen ein Theil des in die Tiefe gesunkenen leichten Erdreiches wieder empor gehoben werden.

2. Wenn imgleichen das schwere Feld, so vormals mit leichtem Boden überführet worden, nach einigen Jahren seine Fruchtbarkeit versagen sollte, so wäre es abermal mit leichtem Erdreiche zu mischen; weil es wegen seiner Leichtigkeit dem schweren Felde, durch auswaschende und abspülende Regen und Gewässer entgangen, oder versunken, und der Thon seine vorige allzu zähe und bindende Natur wieder angenommen hat, welche das leichte Feld abermal brechen muß. Auf ebenen Aeckern kann das leichte durch tieferes Ackern wieder herausgehoben, und beygemischet werden; an Rangen aber wird es insgemein hinweggeflößet, ist daher sonst woher beyzuschaffen.

§. V. Man vermische also schwere Erde mit der leichten, oder leichte mit der schweren: niemal aber schwere mit schwerer, oder leichte mit leichter Erde.

Schweres Feld, als da sind Thon und Mergel, mit leichtem gemischet, ist gesegnet; weil 1. der Thon und Mergel das leichte Feld schwerer macht, und mehr bindet, daß ihm seine Nahrung vom Salz, Oel, Wasser ꝛc.

nicht so leicht durch die Sonne oder Regen entzogen wird; 2. sich auch durch eben diese Bindung und Schwere die Erde mehr an die Wurzeln legt, welche ihre Nahrung das Oel, Salz, Wasser und feine Erde leichter einsaugen; diese schwere bindende Kraft hindert, daß starke Regen, Fröste, Aufthauung und Winde die Wurzeln vom Saamen nicht entblößen, ausreißen und wegführen können.

Die leichte Erde auf Thon- und Mergelfeld verführet, und damit vermischet, ist gesegnet; weil 1. das thonichte und schwere Erdreich hiedurch locker wird, daß die Nahrungssäfte der Pflanzen aus der Luft leichter und tiefer in selbes eindringen; weil sie sich auch 2. besser erhalten, als wenn sie wegen Feste des Bodens nur auf den obersten Theilen der Erde ganz flach da liegen, umfallen, nicht halten können; 3. weil das Schnee- und Regenwasser besonders auf den höheren Beeten besser und schneller durchdringet, auch nicht so lang verweilt, oder steht, daß die Wurzeln faulen, rosten und 4. sich die Wurzeln der Gewächsen tiefer einsenken, leichter verbreiten, und mehr Nahrungssäfte einsaugen.

Wie unnütz leichtes auf leichtem, und schweres auf schwerem Feld sey, erhellet für sich; weil das leichte durch leichtes nicht schwerer, und schweres durch schweres oder zähes nicht lockerer, noch leichter wird, folglich unfruchtbar bleibt.

§. VI. Dem schweren Erdreiche ist noch mit allen Sandgattungen zu helfen; denn 1. bricht der Sand des schweren Feldes Zähigkeit gar stark; 2. dringen die Nahrungssäfte der Pflanzen für den Saamen, und seine Pflanzen leichter in die Erde; 3. das Wasser seigt eher

und

und besser durch; 4. die Verbreitung der Wurzeln erfolgt schneller.

Auf leichterem Boden ist der Sand nicht so nützlich wie auf schwerem, jedoch nutzet er vieles; weil er durch die schwere seiner einzeln Theilen die Leichtigkeit des Feldes in etwas erhebt.

Die Sandfelder werden verbessert durch leichte, noch mehr aber durch schwere Erdarten, wie Thon und Mergel sind; denn 1. füllen diese Erdarten den vielen leeren Raum zwischen seinen kleinsten Theilen aus, und nehmen ihm seine allzu große Lockerung; 2. können ihn die Winde nicht also verwehen; 3. liegt er den Wurzeln genauer an; 4. so setzet sich das Wasser schnell durch; 5. die Sonnenhitze kann der Pflanzen wesentliche Theile nicht so aussaugen und ausdörren; 6. brennt er bey anhaltender Dürre und Hitze den Saamen, und dessen Wurzeln weniger aus.

II. Allgemeine und allezeit sichere Regeln der Mischung.

§. I. 1. Mische eine jede Erdart mit der, welche dieser, ihrer ganzen Natur nach, am meisten entgegengesetzet ist, und mit der, die von der andern, allen Eigenschaften nach, am meisten entfernet ist; die leichteste mit der schwersten, und die lockerste mit der zähesten: und im Gegentheil die schwereste und zäheste mit der leichtesten.

2. Auch sieh auf die Farben, und mische, so viel möglich ist, keine schwere mit leichter, und keine leichte mit schwerer Erde, von der nämlichen Farbe; weil die einerley Farben schon einerley Wesenheit, Gehalt und

gleiche Bestandtheile verrathen, die wir aber nicht vermehren, sondern durch die Vermischung mindern wollen, um dem Boden eine in etwas andre und verschiedene Natur zur Fruchtbarkeit zu geben.

§. II. Findt man aber bey schwerem Boden weder leichte Erde noch Sand in der Nähe, seine Aecker zu verbessern, so muß man eine Dungart in der Kunst suchen, ich sage, man muß helfen mit künstlichen Erdarten, welche nämlich Fleiß und Kunst bearbeiten, daß sie eine ganz andre Natur annehmen. Nämlich:
1. Brennt man alle Gattungen der Erden im Feuer;
2. Brennt man Kalchsteine und versteinerten Mergel;
3. Nimmt man Erd- und Leimenwände von Häusern, Höfen und Gärten, so anstatt der Zäune da stunden;
4. Man führet allerhand Erden in die Mistlacke, oder schlägt Erdhäufen mit untermengtem Mist auf, läßt sie ein bis zwey Jahre ruhen. Diese kann man mit allem Erdreiche vermischen, jedoch wird die leichte Erdart auf schwere Felder, und die schwere Erde auf leichte Felder allezeit nützlicher angewendet; weil eine jede dieser zubereiteten Erdarten zuletzt ihre leichte oder schwere Natur wiederum annimmt, und in die vorige zurückkehret.

§. III. Zur künstlichen Erdart kann man auch jeden Mist rechnen; weil er endlich durch die Fäulung in die Erde verfällt, oder zu Erden wird. Zum Mist aber werden gezogen 1. alle Auswürfe von jedem lebenden Geschöpfe und Thiere; 2. derselben Bestandtheile, Blut, Haare, Haut, Klauen, Hörner, Fleisch und Gebeine; 3. dazu gehören auch wollene Kleiderflecke, alte Schuhe und Lederwerk, Horn- und Klauenspäne, der Abgang

von

von den Weiß = und Rothgerbereyen; 4. die Asche von den Oefen und Heerden, von Ziegelhütten, Podaschen, Salpeter = und Seifensiedereyen, die abgelaugte Asche von den Wäschereyen, Ofenruß, Hallbötzig ꝛc.; 5. verfaultes Gerberlohe, Schlamm aus den Seen und Bächen, Viehtränken, Gassenerde, Küchenausgüsse ꝛc. Die Beymischungen dieser verschiedenen Mistgattungen, auf die schon geschehene Mischungen verschiedener Erdarten, geben eine länger anhaltende Fruchtbarkeit; weil 1. alle diese Dinge die Nahrungssäfte der Gewächse, Salz, Oel ꝛc. in reicherem Maaße in sich halten; 2. den Boden lockeren und brechen; 3. dadurch dem Wasser, Oel, Salz ꝛc. bessern Eingang aus der Luft, Regen, Thau ꝛc. verschaffen, und 4. die nöthige Feuchtigkeiten erhalten, der überflüßigen aber den Abgang eröffnen.

§. IV. Je früher diese Mistarten im Frühling auf die Felder geführet werden, und je mehr mit ihnen der Acker bis zur Saat umgeackert wird, um so besser ist es: der vor der Gefrierung auf die Aecker gebrachte und verbreitete Dung theilt demselben seine Bestandtheile, vermittelst des über Winter einfallenden Schnee = und Regenwetters, beßtens mit; auch dem Klee = und Wiesboden schlägt der vor Winterszeit verbreitete Dung trefflich an.

Mit dem Mistführen, die Vielheit betreffend, hat man sich nach den Feldern zu richten; denn 1. führet man zu wenig vom schweren auf leichten Boden, so bleibt der Acker zu leicht, mit zu vielem, wird er zu fest, und so im Gegentheile. 2. Bringet man zu wenig Kunsterde und Mist auf die Felder, so haben die Gewächse zu wenig Nahrung, und werden die Früchte

dürr, mager, ohne Mehl; giebt man ihnen zu viel, so werden sie taub, dickhülsig ꝛc. Man muß also das Erdreich und den Mist, den man aufführen will, abmessen nach der Vielheit und Beschaffenheit des Erdreichs, so mit Dung zu überführen ist.

§. V, Der gebaute Ackerboden ist selten über dritthalb oder drey Zoll tief; vier Zoll tief pflegt man nur zu pflügen auf den aus sich selbst guten Feldern. Die Ursach, warum man nicht tiefer ackert, ist; weil die Getreidwurzeln nicht tiefer laufen, oder in mehr tiefrer Lage ihre Nahrungssäfte nicht ansaugen können. Sollte man daher tiefer wurzelnde Gewächse in solche Felder bauen; so wäre auch tiefer zu ackern, damit sie ungehinderter wachsen, auch ihre Nahrungssäfte sich tiefer eindringen und die Gewächse nähren können.

III. Vom Maaße der auf die Aecker zu bringenden Erde ꝛc.

1. Will man schweres Erdreich und Mergel auf leichtes Feld, das drey Zoll tief geackert wird, führen, so ist nöthig, daß man durchaus ein Zoll hoch die neue Erde aufführe, oder auf einen Morgen von 256. Ruthen (die Ruthe zu 16 Nürnberger Schuh gemessen) hat man hundert Wägen voll, jeden Wagen mit vier Ochsen bespannet, zu führen: vom Thone aber oder Letten bedarf man auf einen Morgen nur achtzig bis neunzig Wägen; weil der Thon stärker bindet, als der Kies, oder Mergel.

2. Frage: Welche Ueberführung ist besser, mit Thone, oder Mergel? Der Mergel, sonderbar der gelbe, ist dem Thone vorzuziehen; hernach kömmt der fahle, blaue, grün-

grünlichte; der schwarze ist niemal von vielem Nutzen.

3. Fünf und siebenzig Wägen mit Sande sind auf einen Morgen leichten Feldes hinreichend.

4. Auf schweres Feld aber, zu dessen Lockerung und Entbindung werden hundert und funfzig, auch zweyhundert Wägen Sand erfordert. Wie auf einen Morgen vom leichten Feld ein Zoll hoch schwere Erde, oder hundert Wägen dessen zu führen, so sind zweyhundert Wägen leichter Erde, schweres Feld locker zu machen, erforderlich, und dreyhundert Wägen nicht überflüßig; denn das festere Erdreich erfordert immer mehr, wegen seiner Zähigkeit: auf minder festen Boden sind hundert oder hundert und funfzig Wägen leichter Erde genug; auf festern und zähern ist mehr vonnöthen.

5. Vom Kunsterdreiche, als gebrennten Kalch, Erdleimen hat man auf einen Morgen sehr enggebundenes, festes Feld, hundert und funfzig oder zweyhundert Wägen vonnöthen.

6. Sandfeld mehr zu binden, und fruchtbar zu machen, werden vom schweren Erdreiche hundert, auch hundert und funfzig Wägen erfordert; vom leichten Erdreich aber wären hundert und funfzig bis zweyhundert Wägen genug.

7. Auf jeden Morgen Ackers sind neun, zehn, höchstens zwölf Wägen Mist nöthig: wenn aber erst eine Erdmischung geschehen, so sind sechs, höchstens acht Fuhren Mist erklecklich; so ist es auch mit dem Leimen und Schlamme zu verstehen. Hallbötzig sind auf einen Morgen zwey Kornsäcke voll hinlänglich; dieses wird, wenn

der Saamen schon handlang aufgewachsen ist, zur Regenzeit auf den Saamen gesäet, wie man sonst das Korn oder andre Früchte mit der Hand säet.

8. Die Nutzbarkeit von der Mischung hat man oft im ersten, öfter im dritten, sechsten Jahre, und sie dauret auf ebenen Aeckern dreyßig auch mehr Jahre, bey abhangenden zwanzig oder mehr, an Bergäckern sechs auch neun Jahre, nach dem Maaße des abspülenden Regenwassers, welches die Erde früher oder später hinweg führet.

9. Mit dem Dornschlag, welcher ein Ueberbleibsel vom Salz, der sich an die Dörner hängt, halt es so, wie mit dem Hallbötzig; nicht zuviel, nicht zu oft aufgestreuet, ist er sehr köstlich.

IV. Abhandlung.

Vom guten Gebrauch aller Steine, besonders des Gypses; der Sandstein wird ausgenommen.

Gleich bey dem Eingang dieses Werkleins bemerkte ich, daß man die Natur beobachten, sie nachahmen, und ihr helfen müsse. Ich sahe zu Baden in der Schweitz, wo die berühmte, auch gemächlichste Badgelegenheiten sind, in den Gegenden von Wettingen, einem wohlgeordneten Stift des heiligen Cistercienser Ordens, auf den Fruchtäckern mit schönsten Saamen eine Menge der Steine, und sprach zu andern, welche mit mir spatzieren giengen, zur Herbstzeit, wo häufige Regen die Wege ziemlich kothig machten: wären doch diese so viele und überflüßige Steine des Ackers auf dem Wege,

so

so hätten Sie die schönste Straße. Nein, erhielte ich zur Antwort: diese Steine machen die Aecker fruchtbar; sie waren schon großen Theils aus den Aeckern geräumet, und man mußte sie wiederum hineinwerfen: das Feld trage nicht ohne Steine. Eben so waren die Weinberge mit starkem Kies überdecket, und trugen eben so häufig, wie die Weinberge Frankens im Saalgrunde bey Elfershausen und andern Orten, wo man nur Kies und Steine sieht.

Da ich um die Ursach fragte: warum die Aecker nicht ohne Steine trügen; so sagte man: der Boden für sich sey zu kalt, die Steine aber bringen Wärme zu; gut! die Steine erwärmen kalten Boden, sie sind also nützlich.

Vormals sprache man den Steinen alle Dungskraft ab, man nennte sie: terra iners, eine unnütze, leere, unkräftige Erde, welche untauglich, ohne Nutzbarkeit; allein die nun mit beßtem Erfolg gemachte Proben erweisen das Gegentheil. Einige gebrauchten auf Aecker und Wiesen die gebrennte Kalch- und Gypssteine, die sie nach dem Brennen zerstoßen, oder zermahlen, auf ihre Felder und Wiesen gestreuet; jedoch dieser Stein käme zu theuer: denn das dabey verbrennte Holz giebt einen zu theuren Dung für die Felder. Eben diese Wirkung macht jeder Gypsstein ungebrennt, nur rohe zerstoßen, oder zermahlen, und aufgestreuet; die Mätze davon kömmt kaum auf einige Kreuzer, und so kann man mit dem Dung von geringstem Kosten seine Aecker und Wiesen gut und fruchtbar machen. Man hat auf einen Quadratmorgen von 180 Ruthen acht bis zehn Nürnberger Simri, die Simri zu sechszehen Maaß oder fränkische

kische Mätzen, welche zwey Wirzburgische Malter ausmachen, gerechnet, nöthig; so ist der Acker wohl gedungt; bringt reichesten Seegen, und hält einige Jahre an; seine gute Wirkungen sind bewährt gefunden worden auf jedem Erdreiche, auf schwerem und leichtem, auf Ebenen und Bergen. Er dunget vorzüglich auf gelbem, leimichtem, trockenem Erdgrunde der Wiesen, wo eben sonst das Gras zum schlechtesten zu wachsen pfleget; der Klee wächst da, wo sonst keiner war, so hoch und dicht, als wäre er frisch aufgesäet worden; und wo der Gyps gestreuet worden, ist der Klee im ganzen Winter dunkelgrün vor andern Plätzen, wo kein Gyps, vollkommen unterschieden; hievon siehst ein mehreres im zweyten Theile.

Der Gyps dienet für alle Früchte, für Rocken oder Korn, für Weizen oder Dinkel, für Gersten, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken, auch sogar für den Toback. Säet man Klee auf Felder, wo kein Haberhalm mehr wachsen will, so wächst er mit Gyps bestreuet vier auch fünfmal im Jahre Elenhoch fettest empor.

Man machte einsmals eine Probe, und säete auf einen mit Dinkel besaamten Acker Klee; man gab einigen Beeten davon Gyps, und der Klee wuchse bis zur Erntezeit über den Dinkel hinaus; wo der andre ohne Gyps kaum eine viertels Elle hoch gewachsen war. Es zeigt sich dessen Wirkung auf Felder und Wiesen oft mehr, oft minder nach Beschaffenheit der einfallenden Witterungen; denn der Gyps bedarf Regen wie aller Dung, damit er seine Dungkraft den Gewächsen mittheile. Erbsen, Linsen, Wicken, und alle Hülsenfrüchte wachsen vom Gypsdung noch einmal länger und frecher als vom

Viehz

Viehdung, die viele, lange, stets fortwachsende Schoten erhalten freylich nicht ganz ihre vollkommene Zeitigung, was schadet es aber, wenn Ueberfluß vorhanden? Erbsen und Linsen ꝛc. sind auch nicht rauh, ungeschlacht und unkochbar, wie einige meynen, welche nur rauhen und ungeschlachten, veralteten Erbsensaamen ausgesäet haben; machen sie die Probe mit guten, geschlachten Saamen in der Saat, und sie werden die geschlachtesten Erbsen einernten.

Der Gyps ist auf die Felder zu streuen, sobald man die Früchte gesäet hat; wenn diese fast anfangen wollen zu keimen: Bey Haber aber, worein man Klee säen will, wird der Gyps, wie gewöhnlich gestreuet, aber der Klee erst, wenn der Haber spannhoch ist, darein gesäet ohne Egen, denn der Kleesaamen hat also Schatten vom Haber, und wächst schön. Die Ursach von der köstlichen Dungkraft des Gypses zu geben, eröffnen verschiedene ihre Gedanken, auf verschiedene Art, und sagen: er treibe durch seine natürliche Hitze; andre behaupten das Gegentheil; weil er an nassen und sumpfigen Plätzen nicht zuschlagen will: das sicherste möchte wohl seyn zu glauben, seine Dungkraft bestehe 1. in Oel, Salz, feiner Erde und Wasser, welche der Gewächsen beßte, ja einzige Nahrung; denn macht man die Proben mit dem Gyps, seine Bestand- oder wesentliche Theile zu erforschen, und läßt ihn über Kohlen aussieden, so bleibt ein alkalisches Salz zurück; thut man ihn, wie beym Steinbrennen, in einen Backofen, so giebt er einen Gestank wie gebrennte Schuhe oder Leder, die abgehende Oeltheile verrathen also sein Oel; Erde hat man ohnehin, und das Wasser zieht er leicht an;

an; somit hat er alle, für Pflanzen und Gewächse, nahrhafte Theile. Zudem 2. nimmt er gar leicht durch Regen, Thau, Nebel ꝛc. neue Nahrungssäfte von Oel, Salz, Wasser ꝛc. aus der Luft an, erhält solche bey sich ausgestreuet, und theilet sie den Saamenwurzeln, Pflanzen und Gewächsen mit: das Gewisse von seiner fruchtbringenden Kraft ist die Erfahrung. Merke aber wohl: je magerer das Feld ist, so mehr Gyps erfordert es: daher auf einen Morgen mageres Feld zwölf, funfzehn bis zwanzig Simri, oder zwey- bis dreyhundert Nürnberger Maaß, oder Wirzburger Mätzen, dreyßig bis vierzig Wirzburger Malter nicht zu viel sind.

Der Mist oft mit Gypsstaube in der Grube überstäet, wird dungender, und ist gleich auf die Felder zu führen: eben so geschieht es mit Lackenwasser, so mit Gyps bestreuet, und hernach zuweilen mit einer Stange umgerühret wird.

Andre Steine sind in der Hauptsache und Natur fast eines mit dem Gyps, nur ist ihre Dungkraft etwas schwächer; sie bestehen eben so aus Wasser, Salz, Oel, und Erde, zerstoßen und zermahlen, theilen sie ihre wesentliche Nahrung den Pflanzen und Gewächsen mit; zu Mehl oder Pulver zerstoßen nähren alle Steine, den Sandstein allein ausgenommen. Der Duftstein, der Alabastergyps, der Kalchstein machen schier die nämliche Wirkung; ferner auch die alte zerstoßene Back- und Ziegelsteine, sie treiben Gras und Klee sammt andern Früchten fast wie der Gyps; der Gyps scheint nur mehr Nahrung mit sich zu führen, oder sie länger zu erhalten, oder mehr aus der Luft an sich zu nehmen; wie gut, dungend und nahrhaft die Gassenerde sey, weiß

jeder-

jedermann, und was ist sie anders, als durchs Fahren der Wägen zermahlene Steine? . .

Der Gyps auf den Wiesen wird schätzbar; weil er 1. die sogenannte Geis- und blaue Glockenblumen, welche giftige Gewächse, sowohl im Grase, als im Heu und Grummt gar schädlich sind, verdrengt und abtreibt; 2. weil er den Klee häufiger treibt. Kurz anitzt bedienet man sich des Gypses mit größtem Nutzen nicht nur auf Aeckern und Wiesen, sondern auch in den Gärten bey Pflanzen, Bäumen ꝛc. auch sogar bey dem Weinstock selbst in Weingärten.

V. Abhandlung.

Von Anbauung neuer Aecker aus den müßig liegenden Huthweyden, öden Plätzen ꝛc.

§. 1. Man ist an einigen Orten auf alle Weise bedacht, den Feldbau zu erweitern, und mehr Brod zu bauen. An vielen Orten der Schweiz, sonderbar im Toggenburg sahe ich an den Bergen und Rangen gewisse Plätze, wo nur leere Stangen von Tannen, Fichten ꝛc. stunden, alle Aeste sammt dem Gebüsche ꝛc. waren niedergehauen, und bey der Sonnenhitze wurden die Plätze angezündet, alles zu verbrennen, und hernach wurden die Tannenstangen ausgegraben, die Wasen umgerissen, und zu neuen Aeckern angeleget, welche an der Asche verbrennter Gebüsche zugleich ihren Dung hatten. Allein jene, so schöne Bäumlein, wären besser zu benutzen, wenn sie vor dem Verbrennen des Gesträuches ausgegraben würden; ferner sollte erst der Boden,

wenn

wenn er leicht, mit schwerem, wenn er schwer, mit leichtem vermischet, im Herbst mit dem Pflug umgerissen werden, und im Winter liegen bleiben. Im folgenden Frühling säe ohne umackern Haber darauf, hast du diesen hernach im Herbst abgeschnitten; so ackere das neue Feld überquer, laß es den Winter liegen, im Frühling ackere es abermal überquer, und bestecke das Feld mit Erdbirnen ꝛc.; welche im Sommer zur gehörigen Zeit anzuhäufeln sind: hast du diese heraus genommen, so theile gleich das neue Feld in drey oder vier Theile, und besäe im Herbst einen Theil, zum Beyspiel: sechs Morgen mit Winterfrüchten, als Rocken oder Korn, Weizen ꝛc.; den zweyten Theil von sechs Morgen im Frühling mit Sommerfrüchten, als Sommerweizen, Gersten, Haber ꝛc.; den dritten Theil von sechs Morgen im nämlichen Frühling mit Haber und Klee, Gersten und Klee ꝛc.; den vierten Theil besetz mit Pflanzen, welche bald abgenommen werden; und im Herbst besäe diese sechs Morgen mit Winterfrucht, Rocken ꝛc. und so fort. Der zweyte auch dritte Theil geben am Haber und Klee Futter für vieles Vieh; wie ich von mehr als einem gehört, auch selbst die Probe gemacht habe, und wirklich von einem Morgen Klee zehn Stück Rindvieh nähre. Das Vieh wirft vielen Dung ab, die andre Felder zu bessern; die Kleeäcker im zweyten Jahre gegen Jacobi herumgestürzt, daß die Wurzeln faulen, bedarfen keines Dungens, sondern mit Früchten besäet, geben mehr, als wenn sie mit Dung versehen wären. Wo Schafe geweydet werden, ist der Klee im Herbst mit Mist zu decken. Sonst sammle Dung von allen Gattungen, so du immer haben kannst, auf obige Felder, bis du zu reicherem Viehstand kömmst, und alsdenn mehr Dung erhältst.

erhältst. Im Februar und Märzen bestreue die Felder fleißig mit Gyps oder Steinstaube, so wird es dir an Futter und Früchten, am Vieh und Dung nicht fehlen.

§. II. Was hier von neuangelegten Aeckern gemeldet, ist zum Theil auch wohl zu merken bey schon angelegten, aber schlechteren Feldern, oder bey der Brache; denn wem immer Dung mangelt, der besäe nur seine schlechtere Sommer- und Winterfelder mit dem dreyblätterigen Klee, und bediene sich dabey des Gypses zum dungen, hernach stelle er so viel mehr Vieh auf, als er mit seinem Klee füttern kann, und er hat Dung vom Viehe auf die andre Aecker. Hat er aber auf seinem Acker gleich unter der leichten Erde eine schwere? so ackere er nur die schwere um einen Zoll tiefer als sonst hervor; hat er unter der schweren leichte? so muß er zwey Zoll tiefer herausackern, wodurch viele Kösten und Arbeiten wegen Beyführung andrer Erde zu ersparen sind.

Die Fälle, wo man wechseln kann mit den Aeckern und Wiesen, das ist, wo man Aecker zu Wiesen, oder Wiesen zu Aecker machen kann, sind 1. die natürliche Lage; 2. des einen vor dem andern hoher Preis; 3. wenn Gras oder Getreid nicht mehr recht fort wollen; 4. gute Hoffnung zur Frucht- und Nutzbarkeit. Müßig liegende Huthweyden werden wohl zu Wiesen umgeschaffen, wenn sie im Thale, oder in ebener Lage, und wo auf einem Morgen kaum ein Stücklein Vieh zu ernähren war, sind vier Stücke zu ernähren, werden aber solche Huthweyden zu Aeckern gemacht, und anfangs mit Haber und Klee besäet; so kann man acht bis zehn Stücke Vieh ernähren, hernach den Platz mit Winterfrüchten, Erd-

äpfeln, türkischem Korn ꝛc. besäen, somit trägt die sonst verabsäumte nichts geachtete Huthweyde weit mehr auf einem Morgen, als sonst auf zehn oder fünfzehn Morgen.

VI. Abhandlung.

Anstatt zwoer angebauten Fluren sind mit Zuziehung der Brache und sonst leeren Huthweyden vier tragbare Fluren zu halten.

Gewiß ist, daß der Wechsel mit allen Saamen, wie in Gärten, also auf Aeckern höchst nothwendig ist. Die Fische im nämlichen See werden dürr; der Baum am nämlichen Platze veraltet, stirbt ab; die Erbse liebet alle Jahre einen andern Boden; die Pflanze wächst nicht alle Jahre auf nämlichem Beete: kurz alles, wie der Saamen, so auch die Felder erfordern eine beständige Abwechslung.

Ein geschickter Hauswirth demnach bauet seine Felder nach dem Beyspiele kluger Hauswirthe also. In diesem Jahre 1781. gegen dem Herbst theile er seine Felder (neu angelegte oder anzulegende Huthweyden und Brache mitgerechnet) alle Felder in vier Theile; zur Herbstzeit besäe er ein Viertheil davon mit Korn, Weizen, und andern Winterfrüchten; im Frühling das andre Viertheil mit allerhand Sommerfrüchten, mit Gersten und Haber, und wenn der Haber schon eine handlang gewachsen; so sprenge er erst den dreyblätterigen Klee darein; das Egen ist da unnöthig, und so ist der Klee durchaus am beßten zu säen, er wächst trefflich.

Das

Das dritte Viertheil ist anzubauen mit türkischem Korn, Kürbsen, und sonderbar mit Erdäpfeln und Grundbirnen, diese baue mit Vortheile so. Nachdem dieses Viertheil im vorigen Herbst umgestürzet worden, so führ im Frühling mitten im April den Mist darauf, verbreite ihn, dann zieh am Ende des Ackers die erste Furchen in die dritte Furche; lege die Erdäpfel - -, hernach folgen vier leere Furchen; in die fünfte lege abermal Erdäpfel - -, und so fahr fort, bis zum Ende. Sind diese Erdbirnen eine handhoch gewachsen; so fahr mit einem Ochsen oder einem Pferde zum Acker, zwischen jeder Zeile Erdbirnen ist so viel Raum, daß es gehen kann; dann schlag von den vier leeren Furchen zwey auf diese, zwey auf jene Seiten der Erdbirnen, so sind sie leicht gehäufelt. Um Bartholomäenszeit schneid das Kraut ab, es dienet zur herrlichen Fütterung für das Vieh; (niemand denke, daß es dem Viehe, auch mit den Aepfeln am mindesten schade; denn in der Schweiz, in Tyroll ꝛc. frißt es das Vieh überall, wo türkisches Korn und Erdbirnen auch an den kältesten Orten, an Winterseiten schönstens wachsen, sie erfordern also wenig Sonne) zur Saatzeit gegen dem Herbst nimm die Erdäpfel heraus, stürze den Acker um, und besäe ihn mit Winterfrucht, und auf diesem fünfmal gebauten Boden kann das Getreid unmöglich versagen.

Bey annahendem Herbst 1782. steht ein Viertheil Feld mit Klee da; das Erdäpfelfeld ist mit Getreide besäet, und da kann man die Wiesen schmal herumbrechen, auch im Winter ruhen lassen. Im Jahre 1783. besäe das vorige Kornfeld mit Haber und Klee, in die im Herbst gestürzte, nun aber im Frühling überquer ge-

ackerte Wiesen stecke nach geschehenem mäßigen Düngen deine Erdäpfel, und so wird all dein Feld gebauet seyn. Im Jahre 1784. wird das vorige Erdäpfelfeld zum Kornfeld verwendet; das Kleefeld hingegen, so schon im Herbst herumgebrochen war, wird zum Erdäpfelbau gewidmet; das vorige Haber- und Kleefeld wird ganz zu Kleefeld; und daraus sind folgende Vortheile zu ziehen:

1. Wird mit den Früchten allezeit in vier Fahren gewechselt; 2. wird alles Feld wohl benutzet, keines liegt Brach; 3. von vielem Viehe erhält man hinlänglichen Dung; 4. dieser Dung macht weit mehr Felder fruchtbar; 5. das künftige Kornland wird öfter und besser herumgearbeitet; 6. durch den Klee und Erdäpfel, durch das mit Klee gemischte Haberstroh hat man besseres Winterfutter; 7. man hat Futter nach Wunsch, und ist ungebunden just von den Wiesen zu nehmen, was sie geben; 8. giftige Kräuter der Wiesen bleiben hinweg; 9. man kann, nach Gutdünken den Esperset oder türkischen Klee, den Luzerner- oder Monatklee, den Tollen- oder dreyblätterigen Klee säen; 10. hat man allezeit ein sicheres Futter, ohne daß sich Knechte oder Mägde mit dem Grassuchen, schaben und stehlen, an ungewissen oder entfernten Orten plagen müssen; wodurch sie viele Zeit sparen, und für mehr Vieh leichter ein gewisses Futter haben, welches zu deren Erleichterung auch mit Wägen eingeführet werden kann.

Zur mehrern Klarheit lege ich auf beyliegendem Blatte die Abwechslung mit Saamen und Früchten auf vier Fluren vor Augen, wie man von Jahre zu Jahre allzeit wechseln könne.

allen.

Erstes Viertheil.	Viertes Viertheil.	
Klee.	aber mit Klee. orn oder Rocken= Weizen oder Dinkel= Gersten mit Klee. Buchweizen oder Hei= delkorn. Erbsen, Linsen, Wicken, Hirs, Lein, Hanf, Reis.	alle Jahre.
Erdbirnen, Erdäpfe Türkisches Korn. Turnips, große oder Erdkohlraben. Kürbsen. Weiße od be Rüben. Sommerreps. Bohnen, Faselen. Saubohnen. Grapp, Färberröth	Klee.	
Winterfrüchten. Korn oder Rocke Weizen oder Din Gersten. Rüben= oder Rep Lebatsaamen zu	= oder Grundbirnen, artuffeln. rkisches Korn. rnips, Kürbsen. ohnen, Faselen. eiße, gelbe Rüben. ommerreps. ubohnen. app, Färberröthe.	Zweytes Jahr. 1783.
Sommerfrüchten. Haber mit Klee. Korn= Dinkel= Weizen= Gersten mit Klee. Buchweizen oder mit Klee. Erbsen, Linsen, W Hirs, Lein, Hanf,	Korn oder Rocken. Weizen. Dinkel. Gersten. Rüben= und Repssaa= men, oder Lebat zu Oel.	Drittes Jahr. 1784.
Nachmals im fünften, se	yte, dritte, vierte Jahr,	Viertes Jahr. 1785.

ist dein Feld= und Ackerwechsel auf alle Zeiten festgestellt, und deine Felder tragen dir

VII. Abhandlung.

Ueberschlag für kleinere und größere Haushaltungen, in Ansehung der Nothdurft am Brod, Vieh ꝛc.

I. Drey Morgen Feld, den Morgen zu 256 Quadratruthen, die Ruthe zu 16 Nürnberger Schuhe gerechnet, tüchtig bearbeitet, geben für einen Menschen das hinlängliche Brod und Nahrung: davon wird ein Morgen mit Winterfrüchten, als Korn oder Rocken, Dinkel oder Weizen, Gersten, besäet, und gehalten. Den zweyten Morgen baue an mit lauter Sommerfrüchten, als Weizen oder Dinkel, Gersten, Haber, Erbsen ꝛc. Den dritten Morgen statt der Brache versieh theils mit Haber und Klee, und allerhand Gemüsen, Erdäpfeln. Der erste Morgen kann ihm zehn Malter Früchte bringen, wovon er drey Simri (das Simri hat 32 Pfund Korn) zur Aussaat aufbehält; davon bleiben ihm acht Malter und sechs Simri übrig; er hat nun sechs Malter davon zu Brod (sonst rechnet man für einen Menschen nach Wirzburgischem Maaß drey Malter, oder vier und zwanzig Maaß) das übrige verkauft er, seine Nothwendigkeiten einzukaufen.

Der zweyte Morgen von Sommerfrüchten, Gersten, Korn, Haber, Erbsen, Bohnen, Erdäpfeln, Rüben ꝛc. giebt ihm das Nöthige in die Küche.

Der dritte Morgen giebt ihm Nahrung und Futter für sein Vieh, und von diesem hat er wiederum den nöthigen Dung für seine Felder: wo leichtes Feld, bedarf er auf den Morgen höchstens neun bis zwölf Wägen mit

Dung; ist es schwer, so sind sechs Wägen genug, den Wagen zu 15 Zentner.

II. Ein Stuck Rindvieh bedarf zu seiner Nahrung alle Tage 20 Pfund Futter, das ganze Jahr also 73 Zentner; zum Einstreuen 18 Zentner Stroh, und es macht gegen 90 Zentner Mist und Dung; besonders wenn man nebst dem Strohe Schilf und Rohr, Tannengesträuche ꝛc. einstreuet, das Gassenkehrig, Hühner- Schweine- Gänsedung dazu sammlet, so giebt ein Stuck Vieh den Dung für ein Morgen Feld. Das nöthige Vieh nun bestimmet auch die nöthige Wiesen. An einem Tage frißt ein Stuck Vieh 20 Pfund, im Jahre 73 Zentner Heu und Gras.

Nun setze: der Morgen schlechter Wiesen gebe an Heu und Grummt 30 Zentner, die mittlere 40 Zentner, die beßte 50 Zentner zum Futter. Vom Stroh braucht er zum Streuen 18 Zentner, die Garbe zu 10 Pfund gerechnet, somit hat er noch 12 Zentner Stroh von Winterfrüchten; diese sammt 20 Zentner von Sommerfrüchten geschnitten, mit Kraut, Rüben, Aefterig ꝛc. gemischet, giebt mehr als 73 Zentner Futter; und nach allen bleibt noch der Klee übrig zum Kühefutter. Zu drey Morgen Aecker also, ist man bedürftig eines Morgens Wiesen, und diese geben dem Menschen Brod, Milch, Schmalz, und das Geld, andre Ausgaben im Hause damit zu bestreiten.

III. Nach diesem Maaße bedarf eine Haushaltung von einem Mann und Weib sechs Morgen Aecker, und zwey Morgen Wiesen: sind drey Kinder dabey, für eines zwey Morgen gerechnet, so kommen sie im ganzen auf zwölf Morgen Aecker, vier Morgen Wiesen. Ist

ein

ein Knecht und eine Magd vonnöthen, so legen wir wieder sechs Morgen bey: sind nun in allem achtzehn Morgen Aecker, und sechs Morgen Wiesen. Zur ferneren Ausgabe für die Herrschaft, für den Arzt, Pfarrer, für Kleidungen, Lohn der Dienstbothen ꝛc. rechne noch drey Morgen Aecker, und ein Morgen Wiesen, so haben wir im ganzen ein und zwanzig Morgen Aecker und sieben Morgen Wiesen.

Damit es aber nicht an Obst, Gemüse und Futter, noch weniger an Dung fehle, so schlagen wir noch zwey bis drey Morgen zum Obst- und Gemüsgarten bey, so ist ein ganzer Bauernhof hergestellet. Auf diesem kann man leicht vier Ochsen, zwey bis drey Kühe, und einige Rinder zur Nachzucht halten: kömmt der Klee hinzu, so kann man sein Vieh doppelt so viel nähren und vermehren.

Alles nun zusammengehalten, und berechnet: sieben Morgen Aecker alle Jahre zu dungen erfordern 735 Zentner; neun Stück Vieh geben jährlich 810 Zentner Dung; neun Stück bedarfen 657 Zentner am Futter; zum Einstreuen 162 Zentner Stroh, in allem 819 Zentner: neun Morgen Wiesen geben an Heu und Gras jährlich 360 Zentner, dieses sammt 140 Zentner Stroh vom Sommerfeld, und noch 210 Zentner vom Winterflur, betragen 710 Zentner; Kraut, Rüben, Erdäpfel, Erdkohlraben ꝛc. dazu genommen, so ist Ueberfluß am Futter, sonderbar; weil das kleinere Vieh nicht so viel bedarf.

Sieben Morgen Aecker vom Winterflur geben an gemischter Frucht siebenzig Malter; für jede Person groß

oder klein sechs Malter gerechnet, machen acht und vierzig Malter; neun Malter drey Simri zur Aussaat.

Sieben Morgen mit Sommerfrüchten sammt dem jährlichen Gewinn vom Viehe, das Stuck zu 10 fl. angeschlagen, geben der Haushaltung volle Nahrung. Kein Bauer sollte mehr haben, als höchstens sieben und zwanzig bis dreyßig Morgen Aecker und zwölf Morgen Wiesen, mit diesen hat er genug zu thun, im Gegentheil kann es fehlen, und vieles Feld verabsäumet werden; wenn er nicht recht emsig ist. Somit könnten wohl größere Höfe zerschlagen werden, damit mehrere Inwohner das sichere Brod hätten; bey Vertheilung der Huthweyden wäre auch dahin zu denken, daß schwächere Höfe eine Zulage erhielten; von den übrigen aber neue Höfe angeleget würden, wobey die Arme der Gemeinen, wie oben gemeldet, zu bedenken wären. Zu den Wiesen nimmt man die Thäler und Ebenen, zu den Aeckern aber die Anhöhen, Hügel, Berge ꝛc., wenn und wo sie anzulegen sind. Den Dung auf Aecker oder Wiesen nimm, wie oben ist gesagt worden, Aschen, Podaschenauswurf, gestoßene Ziegel und Steine Bötzig ꝛc. mit Heublumen und Klee dienen auf die umgerissene Wasen ꝛc.

VIII. Abhandlung.

Von Zubereitung der Felder für den Rocken, Weizen, Dinkel ꝛc. vor der Saat.

§. I. Die Auflockerung des Feldes, so durch öfteres Umackern geschieht, ist zum Rockenbau höchst nöthig. Wenn Gersten, Reps ꝛc. auf dem Acker gestanden,

den, welche zwischen Johanns und Jacobs eingeerntet worden, so gewinnt man, bis Michaelstag, Zeit den Acker drey bis viermal zu pflügen und zu besäen; wodurch zugleich alles Unkraut ausgerottet, und erstickt wird. Bey dem Weizen, Dinkel und Haber ꝛc., ist dieses öftere umackern überflüßig, es ist genug das Feld sammt dem Unkraut einmal umzustürzen, sonderbar, wenn es schweres Feld, und dieses hernach eingesäet und beeget wird; diese Bauart ist für diese Früchte viel dienlicher, als wenn man das Feld öfters umackert, wie die Erfahrung selbst zeiget. Einige machten die Probe, stürzten ihre Felder gegen Michaels, worauf Klee war, um, säeten gleich ohne Dung Rocken und Dinkel, und erhielten die Früchte so gut, als wären die Felder wohl gedünget, und umgearbeitet worden. Es ist auch nicht zu fürchten, daß aus Mangel des öftern Pflügens das Gras überhand nehme; denn bey dem Umstürzen ersticket und faulet es, besonders im trockenen Sommer: versuche es nur.

§. II. Bey der Saat muß man wohl auf einander passende Früchte nehmen. Haber und Rocken passen nicht auf einander; denn, der Haber zeitiget zu spat; wohl aber Wintergersten und Rocken; Reps und Rocken; Heidelkorn und Rocken; Frühflachs und Rocken. Diese erstere zeitigen bald, und gestatten nach der Ernte, Raum zum ackern bis zur Saatzeit des Rockens. Haber und Dinkel auf schwerem Feld stehen gut auf einander: nach geschnittenem Haber wird das Feld gedunget, gestürzet, und der Dinkel darauf gesäet, und so gedeiht er trefflich; denn sogar das im Stürzen untergebrachte Gras und Unkraut wird durch seine Fäulung zum Dung

und lockeret. Eben so ist es auch mit dem Kleefeld, welches im Herbst oder Frühling umgestürzet, mit Dinkel oder Haber besäet, mit Erdäpfeln besetzet wird. Das Sandfeld ist nicht ausgenommen, ihm ist nur mit Dung und schwerer Erde zu helfen. Fleiß überwindet.

Zur Saamenfrucht wähl allezeit die bessere, und reinere, besonders von einem entfernterm Orte, damit dir, wenn die eigne ausarten will (welche gewiß, auf dem nämlichen Feld, bald ausartet) durch fremde wiederum geholfen werde. Die Wechslungen sind allezeit gut, und höchst nothwendig: der Vortheil von längerem Strohe bringet alle, für erkauften Saamen, ausgelegte Unkösten wiederum ein, ohne die bessern und häufigern Körner zu rechnen.

Auch sind zuweilen kleine Versuche anzustellen mit fremden Früchten und Saamen; schlagen sie an diesem oder jenem Platze im Kleinen zu, so mache hernach deine Proben auch im Großen. So machte es ein gewisser Monarch, nachdem einige im Türkenkrieg, für und bey den Russen dienende Officier, aus der Tartarey Getreidsaamen zur Probe mitgebracht, säete man ihn im Kleinen, und man fande, daß er um drey Theile mehr Früchte gegeben, als das gemeine Korn; und nun wird diese Frucht in Brandenburg häufigst angebauet. Dergleichen Proben hat man in Franken zu Klingenberg, Gerolzhofen, Alitzheim und Sulzheim mit fremden Erbsen aus Böhmen gemacht, und war sehr glücklich, sie sind die geschlachtesten aus allen.

Vom gelben Leimfeld und nassem Säen.

Auf grauem, gelblichtem Leimboden, wo aber allezeit viel Dung nöthig, wachsen Dinkel und Spelten ausnehmend, und geben das schönste und feinste Mehl. Die Rüben wachsen darauf sehr mild und süß. Erd- und Grundbirnen darauf übertreffen alle andre an Festigkeit und Süße.

Niemal säe irgend einen Saamen bey Regenwetter aus, oder auf nassen Feldern; denn, da der Boden zu ketschig, wird der Saamen gern verfaulen, ist aber das Feld zu rauh, schroffig, und gleichsam mit einer Kruste überzogen, so kann der Saamen nicht aufgehen, und muß insgemein ersticken: eine gute Witterung bey der Saat ist hoch zu schätzen.

Alles und jedes Getreid, welches frisch gesäet, mit einem Platzregen befallen, und mit einer harten Erdkruste überzogen worden, wird räthlich, wenn der Acker abgetrocknet, mit einer scharfen Ege überfahren, und der Boden wiederum aufgelockert: sonst kann das Getreid unmöglich, wenigst nicht ohne großen Schaden hervorstechen, und keimen.

Viele Landleute ziehen die Wasserfurchen durch ihre Aecker, damit im Winter die Aecker nicht ausgeschwemmet werden, oder der Saamen von vielem stehenden Wasser nicht roste, sie verhüten aber hiedurch das Uebel nicht; weit verträglicher würden sie zwey bis drey Schuh tiefe Gräben durch diese Aecker ziehen, darein anderthalb Schuh hoch große Kies- oder andre Steine werfen, diese mit Tannenwedeln bedecken, und mit der zuvor ausgehobenen Erde den Graben ausfüllen: so setzte sich das Wasser in- und durch die Steine, und der

ganze Platz wäre anzubauen, und das Getreid würde allda so schön, wie auf dem übrigen Acker wachsen. Eben so sind wirkliche Gräben wodurch nur kleine Wässerlein, oder Quellen ziehen, mit Steinen, Wedeln und Erde brauchbar zu machen.

IX. Abhandlung.

Von verschiedenen Frucht- und Getreidgattungen.

Nach eingesehener Art, wie die Felder zu pflegen, und zur Saat wohl zuzurichten, betrachten wir auch verschiedene Früchte, als den in die Aecker nöthigen Saamen.

§. 1. Von dem Weizen und Dinkel.

Die edlere Frucht ist der Weizen oder Dinkel. Nicht überall wächst der Weizen, und nicht überall der Dinkel, beyde erfordern ihr besonders Erdreich; obschon sie an vielen Eigenschaften, sonderbar an weißem Mehl einander fast gleich. Welchen Boden der Weizen erfordere, ist schon erwehnet worden; er wird eingetheilet in den Frühe- und Sommer- oder in den Spat- und Winterweizen. Der Sommerweizen wird im Frühling am Ende des Märzen, oder im Anfang des Aprils gesäet, seine Körner sind röthlicht, er fällt bey der Zeitigung gern aus; ist daher bald zu schneiden. Der Winterweizen wird um Michaelszeit gesäet. Es giebt haarigen und glatten Weizen; der haarige läßt sich mit schlechterer Erde begnügen, hält Kälte und Ungewitter aus, und das Wild flieht ihn wegen seinen stechenden Haaren. Der Weizen, welcher schwereres, weißer- und mehreres

Mehl

Mehl giebt, ist der beßte; der leicht, und viele Kleyen gebende ist der schlechtere, diesen sollte man nicht säen. Der Weizen ist vor allen vom Unkraut zu reinigen, auch dem gar zu stark im Frühling aufwachsenden nimmt man die Spitzen zum guten Futter ab, doch ohne Verletzung der Schoßbälglein und Aehren, welche herausstechen: der allbereit zeitige ist wegen Gefahr des Ausfallens, lieber ein paar Tage zu frühe, als zu spat zu schneiden. Sonst ist der Weizen dem Brand sehr ausgesetzt, und deßwegen nie in Mehlsäcke zu thun. Wider den Brand säen einige drey Tage vor dem Säen, auf den handhoch verbreiteten Weizen, Asche, und wenden ihn um; andre waschen den Weizen einen Tag vor dem Säen im Wasser. Schaf- und Pferddung ist für Weizenäcker zu hitzig, er brennt gern aus; Kühedung ist sicher. Im Säen nimmt man auf den Acker wie zehn Mätzen Korn, also acht Mätzen Weizen; wegen den Vögeln wird der gesäete Weizen meistens untergeackert. Den Afterweizen, der bey nassen Jahren auf gut gebautem Boden wächst, sondere fleißig durch Siebe, und gieb ihn dem Geflügel, denn er im Brod schädlich ist; noch minder säe ihn aus.

Der Dinkel ist eine Mittelgattung zwischen dem Weizen und der Gerste; oder besser, ein ausgearteter Weizen; seine Hülsen sind in den Mühlen abzusondern; er wird auch Kern oder Fesen genennet, giebt schönes Mehl; wird gesäet auf eben solche Felder wie der Weizen; der Saamen zum Säen muß vom letzten Jahrgang seyn.

§. II.

§. II. Vom Korn, oder Rocken.

Das Korn oder Rocken ist eines, und die beßte Frucht nach dem Weizen, liebt warm- und trockuen Boden, an nassen Plätzen wächst das Unkraut fast häufiger als Korn. Das Sommerkorn wird im Märzen, so bald der Schnee weg, und das Feld geackert ist, früher auf Anhöhen gesäet; es giebt schmackhafteres Brod, als Winterkorn. Auf sandige hohe Felder ist das Winterkorn ein paar Wochen vor Michaels, auf andern um diese Zeit zu säen. Von Zubereitung des Kornackers sieh in voriger Abhandlung, wo wohlgebauter viermal umgeackerter, mit der Ege zweymal in die Länge und zweymal in die Breite gearbeiteter Boden erfordert wird. Die im Winter sich in den Furchen sammlende Wässer, welche dem Kornsaamen Fäulung zubringen, sind durch Wasserfurchen und Ableitungen abzuführen. Viele, welche vor dem Winter das Kornfeld nicht dungen konnten, verbreiten noch den Mist über den Saamen ganz dünn, oder schütten die Lacke darauf, wenn die Erde gefroren ist. Das Korn kann bey dem Aufkeimen keine Fröste ertragen, ist daher so zu säen, daß man die Fröste kalter Nächte nicht zu fürchten hat. Der Kornsaamen muß gereiniget seyn von Wicken und Raden ꝛc.; das kleinkörnige, schwere ist zur Aussaat trefflich gut. Viele bauen Korn und Weizen untereinander, und nennen es Mischling, oder Halbgetreid, an jenen Plätzen, wo sie zweifeln, ob die Erde besser zu Korn, oder zu Weizen sey; beyde beysammen geben ein schmackhaftes Brod, deßwegen die Bäcker oft Weizen- und Kornmehl zum Brödbacken vermischen.

§. III. Von der Gerste.

Die Gerste ist eine der nützlichsten Früchte zum Brod, Getränk, und zu Speisen in der Küche; und das von

rohe-

roher Gerste gesottene Wasser getrunken, in hitzigen Anfällen und Krankheiten, löschet den Durst, und lindert die Hitze; man darf ohne Schaden, so viel man will, trinken, die hitzige Krankheit wird brechen.

Man hat die Sommergerste, welche die Kälte nicht vertragen kann, und im Frühling in die zubereitete Aecker zu säen, auch feucht unterzuackern. Vor, wie nach Weihnachten kannst auf den Gerstenacker Dung führen, ihn dreymal umackern, nach abgegangenem Schnee ackere abermal tief; ege und zerschlage die Erdschollen, säe und ackere die Gerste unter. Andre haben einen besondern Vortheil mit dem Gerstensäen, sie verbreiten den Acker mit Mist, und säen darauf in Wasser eingeweichte und gereinigte Gerste, welche sammt dem Mist zugleich untergeackert wird, hernach bey dem Egen kömmt alles Hederich, so unten lage, in die Höhe, und muß oben darauf geeget, verdorren. Die Saamengerste muß von allen Unkraut, sonderbar von den Hasenbeerlein rein seyn, welche die Gerste ersticken, und ganze Aecker verwüsten. Die bessere und schwere Gerste erkenne im Wasser, sie fällt zu Grunde, die leichte schwimmet oben. In niedern Feldern säen einige mit voller Hand, in erhobenen mit halber Hand voll, und geschwinder als sonst. Gersten säen ist am beßten, wenn der Staub auf den Aeckern fliegt; hingegen die in nasse Felder gesäete Gerste säuert aus, geht bey Regen gelb auf, der Hederich ersticket sie.

Die auf Pferche gebaute Gerste malzet übel, und das Pferchkorn bringt blaues Brod. Die Sommergerste wird häufiger gebauet, als die Wintergerste; denn jene tauglicher zum Bierbrauen ist, sie muß dick gesäet wer-

werden. Sonst hat man Gerstenarten von zwey, andre von sechs Reihen; jene ist gut zum Malz, die letztere zu Mehl, Gries, getrennelten Gerste. Von der getrennelten ist die Ulmer, oder sonst in Franken verfertigte Perlengerste berühmt; weil sie gute Suppen giebt, sie ist aber sehr theuer; Hauswirthe nehmen nur die grob getrennelte, und mahlen sie in einer grob gerichteten oder alten Caffeemühle in Größe der Perlengerste, die gemahlene schütten sie in eine Schüssel mit Wasser, so sondert sich das Mehl, und sie haben in der Hauptsache nach abgegossenem Wasser die beßte Gerste, zur beßten Suppe, merklich wohlfeiler; abgetrocknet ist sie zum ferneren Gebrauch zu verwahren.

Wider die Würmer auf dem Gerstensaamen stecke Erlen- oder Eichenzweige auf die Aecker, so weichen sie; andre rathen, man solle auf den aufgeführten Mist ungelöschten zerstoßenen Kalch streuen, und diesen mit Wasser begießen. Die zeitige, geschnittene Gerste laß bey heiterem Wetter, sonderbar, wenn sie grasreich ist, drey Tage auf dem Feld dörren, sonst schimmelt sie in der Scheuer. Sie ist bald zu dreschen, sonst wird sie roth, zum Brauen untauglich. Das Stroh davon, so ein Küh- Schaf- oder Ochsenfutter, lege in die Höhe auf Stangen; in der Tiefe vermodert es.

§. IV. Vom Haber.

Auch der Haber hat seine Nutzbarkeit, als Mehl oder Gries zu Suppen für Menschen, als Futter für Pferde, Ochsen ꝛc. Den Russen giebt er ein gut- und starkes Getränk, andre brauen auch gutes Bier daraus. Es giebt vielerley Haber, den schwarzen und weißen, den spitzigen und glatten: der schwarze wächst besser auf

Gebür-

Gebürgen, Anhöhen; ist sicher vor dem Wild; der weiße aber steht schöner auf ebenen Plätzen; bey nassem, gedeihlichem Wetter wird er groß, bey trockenem bleibt er klein. Es findet sich Frühhaber; der vor der Zeitigung zu schneiden, sonst fällt er aus. Der Wind- oder Flughaber wächst in allem Getreide, ist aber ohne Körner. Jeder Haber wächst gern ohne sondre Pflege, auf mageren Aeckern ist er dünn, auf besseren dicker zu säen; je früher man ihn im Märzen säen kann, so besser ist es; die Winterfeuchte schlägt ihm wohl zu; er bringt größere Körner. Der Aprilhaber hat größeres Stroh, und kleinere Körner; zum Säen dienet auch ausgewachsener oder in Pfützen gequollener Haber, er schlägt gar gut an; der gesäete wird untergeeget; es schadet ihm nicht, wenn er acht Tage im Feld liegt, und erst eingeeget wird; das gute Egen thut ihm wohl; man kann auch eine Walze zum Einegen gebrauchen: er wird nicht ganz zeitig abgemähet, bleibt im August einige Tage zum Rösten im Thau und in der Sonnenhitze liegen. Das Stroh ist ein Futter für Kühe, Schafe ꝛc. Ein Bad von diesem Strohe bereitet, dienet für Krätzige.

§. V. Von Erbsen und Linsen.

1. Die Erbsen lieben fett- und warmen, nicht zu feuchten Boden; der nicht zu frisch gedunget ist; denn auf diesem zu frechen Erdreich blühen sie immer, legen sich, und faulen: weßhalben sie einige auf magere und sandige Aecker säen; wo sie geschlächter, leichter weich zu sieden sind. Viele säen sie auf Feld, wo Dinkel, Korn, Gersten, oder Rüben gestanden. Aus den vielen Erbsenarten sind die rothgelbe, kleine, und die grünlichte am beßten; die große, kleine weiße, auch die schwarze sind

nicht so gut, und dienen besser zur Viehmastung: daher sie auch schon beym Dreschen abzusondern sind, viele arten in Wicken aus. Die in Lacken zuvor geweichte Erbsen sind bey der Saat vor Tauben sicher. Auf guten Aeckern sind sie zweywürfig zu säen; und ist eine solche Zeit zu wählen, daß sie nicht mit andern Früchten als Weizen, Dinkel, Korn, Gersten ꝛc. zugleich zeitigen; weil alle zusammen nicht ohne Schaden einzubringen wären, und eine Frucht die Einbringung der andern hinderte. Einen kleinen Frost achten die Erbsen nicht, aber das Wetterleuchten oder Milthau thun ihnen wehe, deßwegen gerathen sie auch nicht alle Jahre. Die zeitige Erbsen sind wie der Flachs auszurupfen. Das Erbsenstroh fressen die Kühe und Schafe gern, nicht aber die Pferde. Wechsle öfters bey der Saat mit Erbsen, und geschlachter Saamen wird dir geschlachte Erbsen bringen.

2. Die Linsen sind hart zu verdauen, und mit Essig am beßten; sie geben für Pferde und Kälber ein gutes Futter, welches sie lieber als Haber fressen; sie erfordern wohlgearbeiteten Sandboden, der einmal vor Winters umgegraben worden; die weiße sind schmackhafter, als die rothe, diese aber fruchtbarer; übrigens werden sie wie die Erbsen gesäet, und behandelt.

§. VI. Von Wicken und Richern.

1. Die Wicken sind eine Speise für Pferde, Hühner, Tauben ꝛc.; sie wollen mittelmäßige, nicht gar zu feuchte Erde, wachsen nicht hoch; auf Brachäckern gesäet werden sie eingeackert und geeget. Wicken zur Hälfte mit Haber gebauet, geben grün und dürr eine köstliche Futterweyde; sie verderben keinen Acker: denn es können

zur

zur Abwechslung gleich im folgenden Herbst Weizen, Korn und andre Winterfrüchte darauf gebauet werden. Die Wicken müssen rein von Raden seyn; denn diese machen das Vieh aufstößig; der Saamen liebt Trockne, Feuchtigkeit bringt ihm Fäulung; sie sind bald nach dem Korn noch grün zu mähen, und auf dem Feld dürr zu machen, sonst verderben sie wegen ihrer Fette in der Scheuer; werden sie nach dem Schnitt mit Regen, und darauf erfolgendem Sonnenscheine getroffen, so springen sie auf, und fallen aus; der Acker, worauf sie gestanden und heimgethan worden, ist gleich umzuackern, so dungen seine Wurzeln, sonst verdorren sie, und bringen keinen Nutzen. Wenn du vieles Vieh hältst, baue auch viele Wicken zum Futter.

2. Die Kichern oder Zisern sind sehr nahrhaft, mit Rosmarin gekocht, und getrunken heilen sie die Gelb- und Wassersucht; sie lieben fetten Boden, und gehen gern auf, werden sie in Mistlacke geweichet, dünn gesäet, so wachsen sie schnell.

§. VII. Vom Heidelkorn, Hirsch, Himmelthau, und Pfennig.

1. Das Heidelkorn ist eine nützliche Frucht, gut zu Brod unter andres Mehl gemischet, auch zur Suppe und zum Brey; es liebt trockene hohe Felder, hasset feuchte Orte; ist im Mayen zu säen. Viele säen es zweymal im Anfang des Mayen, und am Veitstage; weil, wenn das erste erfrieret, doch das zweyte geräth; es wird dick gesäet, wird hoch und frech, in die Scheuer gebracht, und bald ausgedroschen; sonst kann die Frucht wegen dicken Stengeln wieder feucht werden, und verschimmeln.

2. Der Hirsch ist Arbeitsamen eine nahrhafte Speise, fast wie der Reiß in Milch gekocht; er wird am Ende des Märzen auf lockern und sandigen Boden, wie der Lein, dünn gesäet, und bringt häufige Frucht. Einige backen gutes Brod daraus, welches warm genossen gar schmackhaft ist. Der Hirschbrey ist säugenden Müttern, die zu dünne Milch haben, zur Speise gerathen. Die Hühner, so damit gefüttert werden, legen häufiger Eyer. Das Stroh ist keinem Vieh zu geben, es schadet ihm.

3. Himmelthau und Pfennig ist fast eine gleiche Frucht wie der Hirsch, jener wird im Mayen gebauet, hat Zapfen wie Aehren, kleinen, weißen, runden Saamen, am Geschmack fast dem Reiß gleich; der letzte ist mit einem starken Kolben versehen, erfordert warme, und trockne Luft, ist für Geflügel gut.

§. VIII. Von Erdäpfeln und Bohnen.

1. In der fünften Abhandlung wurde schon die Pflanzung der Erdbirnen, oder Erdäpfel angezogen; und hier setze auch bey, wie solche aus dem Saamen zu erziehen sind, den Armen zum Behuf.

Sammle Erdäpfelsaamen noch vor einfallender kalten Witterung, verwahre ihn in der warmen Stube, bis er faulet, alsdann knete ihn in einer Schüssel voll Wasser so lang, biß der Saamen zu Boden fällt, das obere schütte mit Abgießung des Wassers so lang, von einer Schüssel in die andere, bis du den Saamen davon hast, welcher auf Fließpapier zu trocknen ist. Den blaßgelben, wie kleine Linsen großen Saamen säe im Frühling auf mäßig gedungt und gutgearbeitete Erde, tief und dünn, wie Selleri; wenn die Erdäpfel etwas erwachsen, häufe

häufe etwas Erde bey: im Spatjahre nimm die größre heraus, die kleine laß stecken und besser wachsen. Im ersten Jahre werden sie Nuß groß dem Viehe unters Futter gestoßen; im zweyten größer; im dritten haben sie ausgewachsen. Auf ein Viertel Morgen sind zum Setzen aufs folgende Jahr genug zu zehn, setze sie nicht eng; heb sie im Keller allezeit am trocknen Orte auf.

2. Die große Bohnen sieht man auf allen Feldern im Würtenbergischen, und sonstwo, am meisten aber in Wälschlande, sie sind der Wälschen beßte Speise, sowohl als Gemüs gekocht, als zum Salate. Den Ochsen, Schweinen, Gänsen, Pferden, sonderbar den Mutterpferden, welche Füllen tragen, sind sie das beßte Futter für das Verwerfen.

Die Bohnen erfordern in der Saat einen starken, warmen, schwarzen Boden, und lieben den Wechsel mit Weizen und Korn; sie sind im Frühling auf gedungten wohlgeackerten Boden dünn zu säen; der Saamen wird eingeeget. Schaf- oder Geißdung in die Furchen geworfen, und die Bohnen darein gestecket, wachsen herrlich; von den zu hoch wachsenden aber sind die Spitzen abzubrechen, und sie bringen hundertfache Frucht; wenn sie reif, laß sie acht bis vierzehn Tage dörren, damit sie nicht schimmeln: das Stroh, sonderbar mit untergesäeten Wicken, frißt das Vieh gern. Die kleine Bohnen oder Faselein, von verschiedener Gattung, sind bekannt, wovon unten, auch von den Rüben; weil sie in Gärten, wie auf Aeckern gepflanzet werden. Sieh den dritten Theil.

§. IX. Vom Lebat und Reps.

1. Der Lebatsaamen sieht dem Repssaamen sehr ähnlich, nur ist er etwas größer, er wird auf gut gebautes Feld gesäet, so, daß man im Anfang des Septembers die Pflanzen (welche den Erdkohlraben ähnlich sehen, auch so weit zu setzen) im Acker versetzen kann; er steht über Winter, und schießt im Frühling in die Höhe, bringt häufige Blühten und Saamen, welcher ein schmackhaftes Oel giebt, sowohl den Armen ihre Speisen zu schmälzen, als zum Licht ꝛc.; ist weit besser als das Leinöl, dessen Geschmack zu widrig ist; das Feld wird nach abgenommenen Oele wieder umgeackert, und zum Winterbau verwendet.

2. Fast gleiche Beschaffenheit hat es mit dem Repssaamen, nur wird dieser erst im September gesäet; er wächst den weißen Rüben am Kraut ähnlich; er bleibt auch über Winter gut unter dem Schnee. Der Sommerreps wird, wie andre Sommerfrüchte ausgesäet, er liebt gemischten Sandboden; wächst schnell, und trägt häufigen Saamen; welcher nicht überreif abzunehmen, in die Oelmühle zu bringen.

§. X. Vom Reiße.

Diese in Deutschland theure Frucht ist eine der nahrhaftesten, den Wälschen, Türken ꝛc. gemeine Speise, wovon man auch so starke Leute sieht. Der Reiß erfordert ein ebnes mittelmäsiges Feld, nahe an einem Bache oder Fluß gelegen. Der Acker dazu muß also beschaffen seyn: am ebenen Platze macht man gewisse Brettlein mit einem kleinen, ringsherum aufgeworfenen Damme, damit das Wasser, welches man zur Wässe-

rung

rung darein läßt, nicht abfließe, nachdem das Feld zuvor wohl gebauet, und gedunget worden. Die an warmen Orten liegende, mit einem natürlichen Damme versehene, zuvor mit Ackern zubereitete Seen sind am beßten zum Reißbau: denn in diesen kann man das Wasser ohne Mühe an- und ablassen. Der Reißsaamen, den sich jedermann frisch kann bringen lassen, durch einen in Wälschland reisenden Pilger, Tyroler oder Citronenmann, wird vor dem Aussäen in frisches Wasser eingeweichet; hernach im Frühling zur Zeit, wo man Hirsch zu säen pflegt, dick, wie das Korn ausgesäet, und eingeeget, und das Wasser um ein paar Finger hoch darüber angelassen.

So bleibt das Wasser stehen bis zur Erntzeit, wo man es einige Tage vor dem Schneiden wieder abläßt, damit der Reiß trockne und dürr eingebracht werde. Der Reißacker wird durch das Wasser sehr fett: vermuthlich haben die Felder im ebenen Wälschland daher so große Fruchtbarkeit (worüber Hauswirthe Proben zu machen finden) und tragen, nachdem der Reiß zwey, drey Jahre darauf gestanden, alle Sommer- und Winterfrüchte sehr reichlich, wobey alles Ungeziefer, sonderbar die schädliche Mäuse verschwinden. Der Reiß ist übrigens wie andre Früchte zu behandeln. Glüende Kieselsteine in Milch gekochtem Reiße abgelöscht, dienen wider die rothe Ruhr. Die Spanier lassen den Reiß mit Milch gekocht veriren, hernach distilliren sie ihn, und haben ein berauschendes Getränk davon.

Wenn die Wälschen ihren Reiß ausgedroschen haben, so bringen sie ihn in die Mühle, wo dazu gehörige Stampfen sind; der Reiß liegt in drey, vier Kästen,

unter so viel Stämpfeln von dem Mühlrade getrieben, wie in den Oelmühlen; die Stämpfel aber sind zugespitzet, und bringen durch vieles Stampfen endlich die Spitzlein und äußere Strohspreuer vom Reiße hinweg; er wird hernach gereiniget und verkauft. Der Reißbau könnte jährlich dem Deutschland vieles Geld ersparen.

§. XI. Von dem Hanfe.

Der Hanf erträgt sich wohl, der Saamen giebt Oel, die Stengel starke Stricke, auch Tuch, Netze, Garn ꝛc.; das Männlein vom Hanf hat hohe, hohle Stengel ohne Blumen, sondert nach des Stengels Länge seinen Saamen; seine Wurzeln sind zäserig. Das Weiblein, oder die Hänfinn ist höher, hat keine Aeste, bringt gelbe Blumen ohne Saamen, wird früher zeitig, ausgezogen, in Büschlein gebunden, hat zärteres Bast. Der Hanf steht länger, hat in Wälschland ungeheure Stengel; er erfordert fettes, geschlacht- und wohlgemischtes Feld, so durch Bächlein mit Wasser gefüllt werden kann; weßhalben er in Seen trefflich wächst, wie der Reiß; man wähle wenigstens ebenes, feuchtes Feld dazu, er erhält an diesen Plätzen weit mehr Bast. Zur Saat nimm allezeit im Märzen den frischesten Saamen, säe dick, so erhältst feineren Bast; dünnes Säen macht starke Stengel, und starken Bast. Einige säen den Hanf mit der Gerste am St. Urbanstage, andre nach Phil. Jacobs, wo er nicht mehr erfriert. In Flachs- oder Krautäckern mit neuem Mist gesäet, schlägt er gut zu. Bey erfolgtem Platzregen auf die Saat, in den ersten acht Tagen, mache Luft, und zieh die Ege über den Acker. Ist der Saamen zeitig, so wird der Hanf ausgezogen, in Büschel gebnnden, schoberweis znsammengestellet, bis

er

er wohl ausgetrocknet. Der in die Scheuer gebrachte Saamen wird ausgedroschen, auf dem Boden wider die Vögel verwahret. Im Frühling bey ausschlagenden Weyden leg ihn acht bis zehn Tage in Wasser zum rösten, bis die Rinde, oder Bastlocken sich gern vom Marke abschälet. Den herausgezogenen stelle hernach schoberweis zum Abtrocknen auf, hernach bringe ihn zur Dörre (welche in Schwaben und Schweiz vorsichtig unter freyem Himmel, wie zugerichtete Hütten sind; unten brennt das Feuer zwischen zwey Mäuerlein, und oben liegt der Hanf auf quergelegten Brettern; wo wohl Acht zu geben, daß keine Feuersbunst entstehe) klopfe ihn mit Schlägeln, oder bringe ihn in die, mit einem umwalzenden Steine dazu gerichtete Mühle, oder unter die Breche; schwing und hechle; reinige und spinn; hernach bring ihn auf den Weberstuhl.

Die Hanfkörner werden in Schlesien bey Glogau zur Suppe recht wohl verwendet: sie geben einen kühlenden Saft, und Emulsionen davon werden besser als Mandelmilch gebraucht, dienen sonderbar wider Auszehrungen. Eine seltne Sache, daß man diese in Franken und anderstwo nur den Vögeln zum Futter giebt.

Bedürftige, wie andre sollten eben so, die große Brennesseln, die Pfriemen, den Binster oder Geniste sammt andern Kräutern, welche Bast haben, fleißig sammlen, und auf gleiche Art sich einen Flachs bereiten, somit wären diese Kräuter nicht umsonst erwachsen, und brächten Emsigen ihre Nutzbarkeit.

§. XII. Vom Leine, Flachsbaue, Roſt, Zurichtung ꝛc.

1. Weit beträchtlicher iſt der Flachsbau. Den beſſern Lein oder Saamen dazu erhält man aus Riga in Lieflande, und er iſt wohlfeiler als andrer. Der ganz friſche Leinſaamen von der letzten Ernte ſchlägt ſelten an, daher ſäen die Liefländer allezeit den zweyjährigen aus; man kann dieſen erhalten aus Riga über Amſterdam, oder Lübeck, wo die Tonne, welche faſt in 2 Zentnern beſteht, 7 bis 8 Reichsthaler im Ankauf koſtet; zu Kupferzell unfern Waldenburg hatte man ihn um 9 Reichsthaler, wo auch noch Saamen vom ausgeſäeten Rigauer zu haben iſt.

Der beßte Saamen iſt der Kleinkörnige ins gelbe fallende, iſt aber vor der Saat mit einem Siebe wohl zu reinigen vom Dotter, welches Unkraut als ein kleiner gelblichter Saamen anzeiget, daß der Leinſaamen wirklich aus Riga gekommen.

Das Feld iſt zum Lein wohl zu bearbeiten, ſowohl mit dem Pflug, als mit der Ege ſehr oft zu überfahren; noch vor dem Herbſt iſt der Acker mit jahraltem Dung zu verſehen, der untergeackert wird. Im Anfang des Mayen, wo kein Regen fällt; doch der Boden nicht zu trocken iſt, wird er zum fünftenmal geackert, der Saamen gleich geſäet, und eingeeget, der im lockern Boden gern keimet. Auf einen Acker, wo man zuvor Korn geſäet, pflegt man mehr, als noch ſo viel Lein zu ſäen.

Mit Leimen vermiſchtes Sandfeld iſt am beßten dazu. Sollte gleich auf die Saat ein Platzregen fallen, ſo ege den Acker, wie beym Hanf, mit der eiſernen

Ege auf, sonst erstickt der Saamen. Die schon hierinn gemachte Proben sind beßtens ausgefallen.

In Wälschland, wo der Lein sehr frühe gesäet wird, sahe ich den Flachs schon um Pfingsten ausziehen. Einige wollen, der Acker zum Lein soll gar nicht gedunget seyn; weil er sonst stark aufschießt, und kein haltbares zähes Bast bekommt; sie wählen dazu weißes Sandfeld, leicht- und schweres, auch mäßigfettes Feld. Einige säen oft den Lein mit dem Haber, andre um Johanns, wo er freylich, wegen öfters wechselnden Regen, die er liebt, besser wächst, und bis Jacobs schnell empor kömmt. Lauter zeitiger Saamen giebt gleichen Flachs, der halbzeitige bleibt kürz, und bringt Ungleichheit. Wenn der Flachs einen halben Schuh hoch, so reinige ihn vom Unkraut, an den auf Regen folgenden Tagen; besonders raufe das Mildenkraut emsig aus; denn es macht den Flachs ganz schwarz und hart zu blühen. Bey großer Dürre wächst er schlecht, und wird roth. Mit dem Feld ist allezeit zu wechseln, und auf dem Platz, wo man Flachs gebauet hat, erst wieder nach zehn Jahren Lein zu säen, daher auf oben gemachter Flureintheilung zum Flachs, auf dem Sommerflure allezeit ein neuer Platz zu nehmen ist. Hohe, der Dürre ausgesetzte Orte und Rangen fliehe.

Nach zwölf Wochen vom Säen an, wird er für reif gehalten, und wenn der Stengel gelblicht, der Saamen zeitig, zieh ihn aus; der umliegende bleibt grün; und der Saamen unzeitig; daher zum Aussäen unnütz. Wer dem Umliegen vorbeugen will, säe den Lein dünn, oder er stelle reihenweis, bey dickgesäetem, Schuh vor Schuh Birkenreisig in den Acker. Beym Ausziehen binde den

Flachs

Flachs unten und oben mit Strohseilern; der schöne muß drey auch vier Schuh hoch seyn: noch Abends lege ihn ins Wasser, nach zuvor abgerüffelten Saamenbollen.

2. Die Rost geschieht im Wasser, oder auf Wiesen. Im stehenden Wasser wird er weicher und linder, als im fließenden; er ist kreuzweis einzulegen mit oben darüber gelegtem Steine, damit das Wasser überall beykommen kann; die beyscheinende Sonne ist gedeihlich. Die Rost dauert fünf bis sechs Tage, oft nur drey bis vier; die Probe mache nach drey Tagen, mit Brechung eines oder des andern Stengeleins, zu sehen, ob sich der Bast ablöse; am folgenden Tage probire es abermal, und sorge stets, daß der Flachs nicht zu lang liege, oder gar faule. Löset sich der Bast ab, so nimm ihn aus der Wasserrost; wäsch und setze ihn büschleinweis auf; unten in vier bis sechs handvoll abgetheilet, damit die Luft durchstreichen, und doch die Büschlein nicht leicht umfallen, sondern an der Sonne trocknen können. Wenn er also vierzehn Tage gestanden, so leg ihn auf die Erde, so, daß die Seite, worauf er gestellt war, an der Erde liege; wodurch er noch geschmeidiger, und bleichbarer wird. Ist er zehn bis zwölf Tage so verbreitet gelegen, so bind ihn auf, und führ ihn nach Hause; sondre den langen vom kurzen, und bring ihn zur Breche, oder in die obbesagte Brechmühle. Diese Mühlen zum Flachsbrechen sind an vielen Orten in der Schweiz und Schwaben gemächlich eingerichtet; das Wasser drehet eine, an dem Balken durchs Mühlrad, getriebene Walze eines schweren, nahe am Balken fast zugespitzten, am Rande aber großen Steines, auf einem dicken Boden um, und bey diesem Umdrehen wird der

Flachs

Flachs oder Hanf unter den umlaufenden Stein gelegt, geschwind ausgezogen, umgewendet, und so gebrochen. Hernach wird der Flachs zu Hause an der Sonne ganz getrocknet, gerieben, geschwungen, geribbet, zuerst auf der groben, darauf auf der feinen Hechel gehechelt, und zum Spinnen zugerichtet.

Die andre Rostart besteht in dem, daß man den Flachs auf Rangen, Wasen oder Wiesen verbreitet, welche, wenn nicht den Flachs Regen oder nasses Wetter befeuchten, viel langweiliger ist. Er liegt allda dünn verbreitet so lang, bis sich der Bast ablösen läßt. Geschieht dieses, so bringt man ihn besagtermaßen zum Dörren, Brechen, und übrigen, wie schon gemeldet worden.

3. Die Saamenbollen vom Flachs werden entweder gleich ausgedroschen, und der Saamen auf einem trocknen Boden dünn verbreitet, fast alle Tage gewendet, bis er trocken, oder die Bollen werden recht trocken bis zum Frühjahre aufbehalten, und erst hernach ausgedroschen.

Die Weise, den Flachs zu spinnen, ist sehr verschieden; in Franken, Schwaben, ꝛc. hat man die ordentliche Spinnräder, den Flachs, Hanf und das Werk zu spinnen, welche mit den Füßen getreten werden; Ehrendamen haben oft gar kleine, auf dem Tische stehende Rädlein, mit der einen Hand drehen sie das Rädlein um, mit der andern trillern sie den Flachs. An einigen Orten, wie in Bayern ꝛc. hat man auf einem Fuße stehende Stänglein mit Flachs, woran man mit der Linken spinnt, mit der Rechten eine Flachsspule, auf

Art eines langen Topfes schnell trillert, und schnell den Flachsfaden aufwindet. In der Schweiz, in Tyrol und ganzem Wälschlande haben die Flachs- und Floretseidenspinnerinnen fast eine gleiche Art, nur mit dem Unterschied, daß, wo sie gehen oder stehen, sie ein Rohr, welches von oben etwas gespalten, erhoben, und mit Flachs ꝛc. umwickelt ist, in der linken Seite stecken haben, mit der Linken trillern, mit der Rechten aber die Spule oder Spindel schnellen, und das Gesponnene behend aufzuwickeln wissen. Allen und jeden Spinnerinnen ist heilsam gerathen, daß sie zum Flachsnetzen nicht ihren Speichel, der des menschlichen Leibes bessere Anfeuchtung und Nahrung ist, sondern Wasser in einem nahe am Flachs gebundenen Geschirrlein gebräuchen; denn auf das Speichelnetzen die Auszehrungen gern erfolgen. Die Leinwand ist in Wälschland sehr rar und theuer. Außerordentlich große Leinwandbleichen von der feineren sind zu sehen zu St. Gallen, und zu Roschach, zu Langendorf und anderstwo: sie wird meistens in Frankreich verkauft, und bringt ein großes Stuck Geld in die Schweiz.

§. XIII. Vom Grapp, Waide und Färberröthe.

Diese sind eine in allen Färbereyen unentbehrliche Sache, werden in Menge verbrauchet, und schlagen bey tüchtiger Pflege auf den mehresten Feldern wohl zu.

1. Der Grapp: sonderbar dienet der Hauswirthschaft, sein hoch und dicht aufwachsendes Kraut oder Gras, grün gefütteret, ist köstlich, es mästet, und ist als eine Geblüt reinigende Fütterung sehr gesund, giebt auch zu Heu gemacht, keinem Futter nach. Ein Morgen

Acker

Acker von 185 Ruthen bringt 15 Zentner Wurzeln ein; jeder Zentner wird um 24 fl. verkauft; der Acker bringt also oft 360 fl.: hätte man nun auch bey dem Grappbau 100 fl. Unkösten; weil der Grapp achtzehn Monat auf dem Felde bleibt, folglich zwey Jahre wegnimmt, so erträgt doch der Morgen 260 fl. folgsam in jedem Jahre 130 fl. ein, welche gewiß kein Acker mit Getreide giebt, Heu und Gras in zwey Jahren ungerechnet; wie auch den Saamen, oder so viele neue Schossen, als man alle Jahre im Frühling zum Anbau nöthig hat; wobey man noch überflüßige, als Setzlinge verpflanzen, oder verkaufen kann. Gewiß die Vortheile sind groß*

Ist der Grapp vom Felde, so hat man noch Zeit zum Ackern, und zur Wintersaat im Herbst; im Frühling kann man Klee darunter säen, diesen nützen, und hernach den Grappbau erneuern: sandiger Boden ist der beßte dazu, und macht im Bauen weniger Mühe; auf einen Morgen Feld führ zehn bis zwölf Fuhren Mist; ackere ihn im Herbst unter, bald im Frühling ackere es noch zweymal, und am Ende des Aprils, wo die Schossen von alten Stöcken fingershoch herfür gekommen, bricht man sie ab, so, daß die angesetzte Würzlein bleiben; vom Stamme oder von einem alten Stock kann man fast die Hälfte ohne Schaden wegnehmen: diese Pflänzlein pflanze anderthalb Schuh im Vierecke von einander, und wenn eine Pflanze ausgeht, oder verdirbt, setz in acht oder zehn Tagen die andre dagegen ein. Im Sommer jäte und reinige das Feld vom Unkraut mit einer Haue zweymal, und lockere es mäßig auf; in den zwey Herbsten nimm das hohe dicke Gras mit der Sense, oder Sichel weg; füttere es grün, oder

mach

mach es zu Heu auf den Winter. Die Milch wird natürlicher Weise; weil es eine rothe Farbe ist, röthlicht, ist aber gut und gesund. Allein das Herausnehmen der Wurzeln ist mühesam, sonderbar auf hartem Boden, zur Zeit, wo alles trocken und der Regen mangelt, oder wo zu viel Regen einfällt. Das Feld wird umgegraben, man zieht die Wurzeln aus, säubert, dörret und zermahlet sie hernach zur Farbe; wobey besonders dazu gerichtete Mühlen das äußere Braune von den Wurzeln wegnehmen, und das Innere zur guten Farbe mahlen, wie bey Mannheim geschieht.

2. Die Waide oder Färberröthe werden in Schlesien gebauet, und zu uns gebracht. Die Waide hat ihren besondern Nutzen, dienet Wollen, und Kleidungen zu färben, und ist der Grund von allen andern Farben; sonderbar gebrauchen sie die Mahler zu blauer Farbe, und zur Mäsigung oder Abänderung andrer Farben; ist aber rar; weil die Felder davon ausgesauget werden: sie ist in Thüringen um Gotha und Erfurt, auch in Geldern zu finden; sie erfordert ein fettes, schwarz- und fruchtbares Feld, so wohl gebauet ist, auf neugereuteten warmen Plätzen geräth sie wohl. Der Saamen ist fast den kleinen Gerstenkörnern gleich, nicht so dick, hat eine schwarzblaue Farbe, wird im April gesäet, und wohl eingeeget. Bey erfolgenden warmen Nächten bekömmt sie drey bis vier dem Klee fast gleiche Blättlein, und wächst wohl bis auf acht oder zehn Blättlein, ist vom Unkraut fleißig zu reinigen. Das Kraut wird um heil. Dreyfaltigkeit mit einem scharfen, breiten Eisen von der Wurzel das erstemal abgestoßen, am Bache rein gewaschen, und auf einem Rangen gedörret,

dörret an der Sonne, doch so, daß es noch etwas Saft behalte. Es wird hernach auf einer Hand- oder Windmühle gemahlen, das kleingemahlene Kraut drucke hernach, wie Schneeballen zusammen, trockne es an der Sonne, und verkaufe es in Färbereyen. Will man den Acker noch im Herbst zu andern Früchten gebrauchen, so bringt man die Wurzeln um Michaels vorher mit scharfer Haue, oder Pflugeisen aus dem Acker, sonst wächst es im künftigen Sommer eben so dick darauf, als es im verflossenen Sommer gestanden ist.

3. Die Färberröthe ist fast eines mit jenem, nur ist der Unterschied, daß diese mit ihrem Kraut den Acker gleichsam dünget, und verbessert, wo hingegen die Waide den Acker aussauget. Die Tücher werden damit pomeranzenfarb, und roth gefärbet; mit der Waide vermischet, werden die schönste schwarze Tücher gefärbet. Die Färberröthe schlägt auf jedem gut gedungt und gebauten Acker an, sie wird im Frühling im Märzen oder Aprils Anfang gesäet, wie der Hanf ziemlich dick, wird hernach eingeeget, gejäten, und gut gepfleget. Die Wurzeln erhalten ihre Größe auf zwey Jahre; werden hernach alle Jahre im September ausgegraben, an der Sonne, oder in Backöfen gedörret, und auf Stampfmühlen zu Pulver gemahlen, verkauft: bey dem Mahlen haben sich die Leute etwas vorzusehen, die Nase zu verwahren; denn der Staub schädlich seyn soll.

4. Bey Gelegenheit der rothen Farben merke noch an, daß anstatt der theuren Cochenillen aus Ostindien, eine andre in Deutschland fast gleiche köstliche Farb gefunden werde. Man beobachte das Polygonum minus, sonst vom gemeinen Volke Johannsblut (unter dem

Namen Weggras, Wegtritt, Denngras, Blutkraut ist es wohl bekannt) genannt, an dessen Wurzeln werden um Johanns rothe, hangende, kleine Körnlein, blutroth, groß, wie ein Hanfkörnlein gefunden, diese sind Eyrlein von kleinen Würmen, haben einen blutrothen Saft, bey warmem Sonnenscheine werden sie ausgebrütet, lebend, und zu Würme, welche einen Purpursaft mit sich führen, womit man Seide und Wolle färben kann. Die Türken und Armenier kaufen sie stark den polnischen Juden ab, und färben Tücher damit, wie auch das Leder, Savian genannt. Um Johannstage werden diese Eyrlein meistens an besagtem Kraute gefunden, behutsam abgestreifet, und in Ballen zusammengedrücket; welche mehr und bessere Farbe geben. Die Holländer kaufen sie gern, und mischen sie unter die Cochenillen, wodurch die rothe Farbe merklich höher wird. Die Entdeckung dieser Farbe geschahe durch die Hühner, welche sie gefressen, und rothen Koth geleget. Eine Frage ist: ob nicht diese Würmlein, wenn sie nach Johanns lebendig geworden, die bekannte zur Nachtzeit glänzende Johannsvögelein sind? Für Landleute giebt es eine Beschäftigung auf die Feyrtäge, wo sie nachsuchen, und die gefundene sammlen, überall um ein großes Stück Geld anbringen können.

§. XIV. Vom Tobacksbaue und dessen Misbrauche.

Die Misbräuche vom Toback sind so weit gekommen, daß er viele um ihr Brod, andre in Unglücke, in Armuth, in zeitlich und ewiges Verderben, manche gar zur Unsinnigkeit, die meisten vor der Zeit ins Grab gebracht. Der nun selbst theure Toback bringt viele

Theu-

Theurungen in allen, und giebt der Hauswirtschaft den letzten Stoß, die zu häufig damit angebaute Länderenen, welche zum Frucht- und Brodbau einzig zu verwenden wären, werden noch manchen Brodmangel verursachen, und man wird, leider! zu spat einsehen, was bitterer Schaden, wozu schon der erste Grund gelegt ist, mit der Zeit erfolgen werde. Höchste, einsichtigste Herrschaften sollten wenigstens dem unmäßigen Tobacksbaue gewisse Gränzen, Ziel und Maaß bestimmen, damit mehrere Felder besser verwendet würden, und mehrere Leute bey wohlfeilem Brod und andrer Nahrung bequemer leben könnten, wodurch den künftigen Theuerungen bey anwachsenden Inwohnern fürsichtig zu steuern wäre.

Der Tobacksbau saugt die Felder so aus, daß sie zum Weizen, Korn, und andern Getreide fast gar unbrauchbar werden, daher alle Jahrhundert ein- oder das andremal die Felder fast alles Brod versagen, wie die Erfahrung in diesem sonderbar 1772 gelehret hat; wo, weil es zu spat war, kein Mensch helfen konnte, und so viele Menschen elend zu Grund gehen mußten. Das Brod ist niemal zu entrathen, wohl aber der Toback zu allen Zeiten, dem wenigstens Ziel und Maaß zu setzen. Manche heikle Nase weiß nicht, was sie für Unrath aus Kothlacken ꝛc. erhält; gewöhne man sich nur den Toback von Jugend auf nicht an, lasse man ihn den Kindern nicht zu, entziehe man diesen sich selbst, und gebe einem gewissen Reiz und kindischen Prahlen mit den blendenden Tobacksdosen keinen Raum, so wird dem Uebel vorgebogen, und man nicht mehr gemüßiget seyn, sich den angewöhnten Toback mit Verletzung der Gesundheit

abzugewöhnen. Viele schätzten sich glückselig, wenn sie diese böse Gewohnheit nicht angewöhnet hätten: allein man komme in der Jugend vor, ihn niemal anzugewöhnen.

Jedoch den höchstnöthigen Gebrauch beyzubehalten, zugleich der Hauswirthschaft zum Behuf, damit nicht so viele Gelder für Marocco, englisch- und holländischen Toback verschwendet werden, gebe die Weise und Art, wie der Toback zu bauen, an Handen, damit ihn jeder Hauswirth für seine Nothwendigkeit, oder gewisse für ihre Ortschaften bauen können.

Den Tobackssaamen, der nun überall zu haben, nämlich: in Tyrol, in Oesterreich, Schwaben, Franken, Hessen ꝛc., säe in fettes, wohlgearbeitetes, feuchtes, mit etwas Sand vermischtes Feld, von guter Lage an der Sonne, im Anfang des Märzen, ein wenig in Wasser geweichet, mit Sand vermischet; darauf schütte zwey Zoll hohe Erde, beleg das Bect mit Decken von Brettern oder Strohe wider die Kälte; der Saamen geht in neun, zehn Tagen auf, wessen Zeitigung zu erkennen, wenn die Hülsen schwarzbraun werden. Hat der Saamen das vierte, fünfte Blatt getrieben, so setz auf vorhergehenden Regen die Pflanzen drey Schuh weit von einander, die wohlgedüngte Ackerbeete sollen vier Schuh breit seyn; bey einfallender Dürre gieß sie fleißig, und währendem Sommer hacke, oder lockere sie dreymal, wobey sie etwas anzuhäufeln. Wenn der Toback etwas erwachsen, so brich die zwey untere unnütze Blätter weg; im Mayen und Junius nimm die Blätter vom wohlgewachsenen Stengel das erstemal; im Julius blatte abermal; im August das letztemal. Die Stengel laß

stehen

stehen und im Winter verderben; aus den Blättern schneid die Rippen zur Hälfte heraus, häng sie hernach auf, zu Saamen laß die schönere Stengel mit abgenommenen Nebenzweiglein stehen, die Saamenkrone bleibt allein. Mit der Beize gehen gar seltene Dinge vor: daher davon schweige. Nach der neuesten Art bereiten einige den Toback zu ihrem Gebrauch so: die trockene Blätter zerreiben sie, und thun das Pulver mit gesonderten Rippen, in ein irdenes Geschirr; feuchten es mit Wasser an, und lassen es veriren, hernach schnupfen sie es mäßig getrocknet, und wissen, was sie schnupfen. Dieser Toback kann heiklen Nasen eben die Dienste leisten, wie jener, der in Kothlacken lage, und seine Beize erhielte.

Einige halten den Toback für das schädlichste Gift, und beweisen es daher; weil er gleich allen giftigen Kräutern wirket, entzündet, Brechen erweckt, und purgiret. Wer die Probe vom tödtenden Toback machen will, lasse einer Katze, die doch vor andern Thieren das härteste Leben hat, einige Tropfen vom ausgepreßten Tobacksaft auf die Zunge fallen, und das mit dem Krampf verknüpfte Uebel wird sie bald abwürgen und tödten; andre Thiere tödtet er früher. Leidige Beyspiele von närrisch gewordenen Menschen erproben ein gleiches, man fande das geöffnete Hirn mit Toback überzogen, oder zerfressen und ausgetrocknet, verzehret. Im Leibe fande man vom Tobackschmauchen kohlschwarze, ausgedörrte Lungen. Schnupfer und Schmaucher, welche giftige Luft und schädliche Nebel förchten, nehmen nur alle Morgen etliche Wachholderbeere in den Mund, den Saft davon zu genießen, und sie sind wie alle, wider

die Pest und giftige Krankheiten sicher, sonderbar, wenn sie in Häusern und Kirchen den Rauch von Wachholderbeeren oder Stauden fleißig machen.

§. XV. Von den Weberkarten und vom Rohre.

1. Die Weberkarten sind Huthern, Strumpfstrickern, und Webern zum Kartätschen nöthig, sie lieben trockenes Feld; die zahme haben weiße, die wilde rothe Blumen; an jenen stehen die Stachel und Dörner abwärts. Der beßte Saamen dazu ist, der am Gipfel der Disteln wächst; diesen säe im Frühling auf gut gedungt und gearbeitete Erde; jäte sie; nimm die Nebenschößlein weg; setz sie zwey bis drey Schuh von einander; im zweyten Jahre wachsen sie schön, wenn sie blühen wollen; die Wurzeln tragen nicht über zwey Jahre, daher sie alle Jahre frisch zu versetzen sind. Im Julius oder August nimm sie ab; den Stiel laß lang wegen besserm Gebrauch; schütt sie hernach auf einen Haufen, bis sie die grüne Farbe in gelbe verwechseln; häng sie büschelweis gebunden an lüftige Orte zum Verkauf; nachdem du den Saamen davon ausgeschüttelt hast.

2. Das Rohr sahe ich häufigst in Wälschland gebauet, aber auch bestens verwendet; es dienet zu Gittern, Kreuzen und Lagern, das Obst gut zu erhalten, in Gärten zum Anbinden der Bäumlein und Reben, wie Geländer; sonderbar aber zu Decken vor allen Thüren der Palläste und Kirchen, wo das Rohr mit leinen Tuch eingenähet, außen herum mit Leder eingefasset vor allen Kirchthüren hangend, Hitze im Sommer und Kälte im Winter abhält. Die Weber gebrauchen es nützlich zum Abspulen, es liebt fettes, naß- und wässeriges Erdreich,

wird

wird durch Kiele, wie die Zwiebeln fortgepflanzet, viersingertief bald im Frühling in die am vorigen Herbst schon zubereitete, gedungte Erde schichtweis von einander eingelegt; im ersten Jahre keimen sie dick auf, hernach wachsen sie ins Rohr so, daß sie erhartet, vor einfallender Kälte glatt auf der Erde abgeschnitten, an Büschel gebunden, eingebracht werden. Das in den Seen müßig stehende Rohr könnte viele Dienste zu besagten Decken vor Deutschlandes Kirchthüren leisten, wo es merklich kälter als in Wälschlande, somit würde mit Hemmung der ziehenden Luft die Kälte gemäßiget.

X. Abhandlung.

Vom Kunst- und andern Dunge.

§. 1. Verschiedene Art, den Saamen fruchtbar zu machen.

1. Zur Saatzeit nimm dein Saamenkorn, weich es Tag und Nacht in guter Mistlacke; einige lassen es zwey Tage und Nächte weichen, sonderbar die Gerste, Haber ꝛc.; hernach säe die gequollene Frucht mit Sand vermischt, auf das geackerte Feld, sonderbar auf ungedungte Brache, und du wirst zur Verwunderung eine außerordentlich gute Ernt, ohne Dung einsammlen.

2. Andre begießen Roßkoth ohne Strohe in einer Grube öfter mit Wasser, oder lassen diesen Koth mit Regenwasser einige Wochen lang zugedeckt veriren, reutern hernach den Mist mit einem Siebe weg, lassen das Wasser in einem Kessel einen Sud thun, hernach legen sie das Korn drey Tage darein, damit es aufquelle, nehmen es nachmals heraus, und lassen es ein wenig

trocknen, vermischen es mit Sande, oder geschnittenem Strohe, damit es dünner gesäet werde; es bringt also auch auf magern Aeckern häufige Früchte.

3. Andre thun in ein Faß voll älteres Regenwasser etwas fein gestoßenen Salpeter, rühren das Wasser öfters um, damit er zergehe, lassen es etwas alt werden, und stehen. Zur Saatzeit weichen sie die Sommer- oder Winterfrucht darein, so, daß das überflüßige Wasser davon abfließen könne, welches allezeit zu beobachten; wenden es öfters mit einer Schaufel hin und her, am andern Tage begießen sie die Früchte wieder mit obigem Wasser unter dem Wenden, hernach lassen sie selbe einige Stunden verbreitet, etwas trocknen, und säen sie wie oben.

4. Auf einen Morgen Feld streuen andre 15 Pfund etwas gestoßenen Salpeter, vor Winters ackern und egen sie das Feld, und säen die Winterfrüchte darauf. Diese Frucht soll die schönste Körner und größte Hälme haben. Man kann auf eben diese Weise, auch alle Gartensaamen einweichen, und in magere Plätze säen.

5. Einige fangen den Thau auf Wiesen mit Tüchern auf, winden ihn in irdene Geschirre im Maymonat, oder sie nehmen Regenwasser mit zerstoßenem Salpeter in einen Zuber, weichen das Saamengetreid darein, säen es aus, und erhalten nebst vielen Früchten großes Strohe.

6. Ueberflüßiges Weizen- oder Kornstrohe zu Asche verbrennt, das Salz davon ausgezogen, mit Regen- oder Thauwasser vermischet, hernach den Saamen darein geweicht, bringt eben so gute Ernt ohne Dung.

7. Viele

7. Viele lassen schlechtes Korn und Weizen im Regenwasser verfaulen, drucken den Saft aus, und legen die Saamenfrucht vor dem Säen darein, damit betreiben sie auch die reicheste Fruchtsammlung. Das wohlfeilste und leichteste ist, die Einweichung des Saamens in gute, dicke, verirte Mistlacke in Gruben gesammlet, mit Gyps bisweilen überstreuet, und umgerühret.

Bey abgehendem Dung vertreten dessen Stelle trefflich Gyps, Kalch, Kummer und alter Schutt. In Rom, wie anderstwo hat man hievon die beßte Proben, bey dem Nachgraben entdecket man und bedienet sich dergleichen sonst wenig geachteten Dungarten häufig; denn Rom ist fünfmal ganz und gar übern Haufen geschmissen und verheeret worden. Man verbreitet diese in die Gärten und Felder, ohne die sonst ereignete Unfruchtbarkeit, welche wegen allzugroßer Fette, oft auf ein oder zwey Jahre erfolget, zu fürchten. Ich sahe mit Augen dergleichen mit Schutte und Kummer überschüttete, und frisch angebaute Plätze im Garten des erst vor vier Jahren angelegten neuen Klosters der deutschen Klosterfrauen von der ewigen Anbethung des hochwürdigsten Altarssacramentes mit lauter Stimme, welche aus Deutschland nach Rom einen so weiten Weg machen, und ihres Wunsches, dieser englischen Beschäftigung obzuliegen, theilhaft zu werden 1000 fl. Rhein. mitbringen, sich selbst zu fundiren. Den 12- oder 1500 Jahre alten Schutt vermischten sie beym Gebäu- und Kellergraben, mit dem Gartenfeld, der eingesäete Saamen verschwande zum Theil, und was empor gewachsen, stunde schön, fiel aber wegen seiner Fette ganz taub um, nun aber übertrift er alle andre Gegenden ohne Dung, an Fruchtbarkeit.

Eben so gerathet es nun mit der von Sr. Päpstl. Heiligkeit glorwürdigst unternommenen Austrocknung der pontinischen Sümpfe; wodurch tiefe und breite Gräben gezogen, und die ausgezogene Erde auf die andre geschüttet wird. Man machte die Versuche mit beßtem Erfolge, schon im Jahre 1780 war ein Umfang von 15 wälschen, ohngefähr 3 deutschen Meilen, oder 6 Stunden ausgetrocknet, angebauet und besäet, truge das neue Feld schon gegen 1000 Roppien oder Malter Früchte. Die minder einsichtige Römer (deren auch viele in Deutschland sind, welche der bewärthesten Landwirthschaft, und neuem Feldanbau entgegen sind) ließen sich oft mit starken Ausdrücken dawider heraus, und wollten eine Unmöglichkeit der Austrocknung behaupten; sie klagten über eine Verschwendung großer Geldsummen, sagende: das Meer liege höher als die Erde, und deßwegen sey es unmöglich diesen Sumpf auszutrocknen, weßwegen auch Se. Heiligkeit im verflossenen April Selbst den Augenschein nahmen, und im Angefangenen fortfahren ließen, das Gegentheil erweiset sich aber aus dem; weil kleine Flüße oder Bäche durch die Sümpfe ins Meer fließen, welche, da sie von Natur tiefer gehen, als die Erde, schon überzeugend darthun, daß die Erde höher, als das Meer liege. Ein Beyspiel für alle, welche im Hauswirthschaftlichen den Anfang gemacht, daß sie beherzt fortfahren sollen.

Da keine Dungart zu übergehen ist, so muß der kluge Hauswirth alles und jedes Dungbare sammlen. Unter dieses gehören die Unreinigkeiten geheimer Oerter, die Auswürfe, Austragung und Verschüttung des Kothes, welchen sonst die Fallknechte in Flüße gebracht, die Unflätbe-

fäthereyen, Blut ꝛc. aus Metzgereyen, die man sonst in Bäche gehen ließe, sind nicht diese die beßten? Man mache Gruben nahe an den Wiesen oder Feldern, die ausgegrabene Erde bringe man in die Aecker, den Unrath in diese Gruben mit Regenwasser, wo sie mit langen Stangen umgerühret den kräftigsten Dung geben. Den Gänsemist von gemästeten Gänsen der Juden hielte man sonst für schädlich, scharf und bissig: es ist wahr, der neue ist wie aller andre Dung von Kühen, auf Wasen gestreuet, unnütz, er brennt alles Gras aus, dunget nicht; hat er aber auf einen Haufen gebracht, veriret, so ist er der beßte, daher ihn die Juden nun um Geld verkaufen. Von andern Dunggattungen anderswo mehr.

§. II. Von gut einzurichtenden Miststätten.

Die landwirtschaftliche Gesparsamkeit macht solche Einrichtungen mit dem Dung, daß ihm durch Ausdünstungen nichts entgehen kann. Die Miststätte richte man gegen Norden, und dahin wird in tiefeste Löcher aller Auslauf vom Viehharn aus dem Stalle gerichtet, und damit nichts unnütz verfließe, grabe man große alte Kufen von mehr Eimern gleich bey dem Auslauf des Stalles ein, wohin sich die Lacke sammlet, sie halten auch stets ein Faß auf einem Karn, womit sie die ausgeschöpfte Lacke auf ihre Aecker und Wiesen verführen, und durch einen bey dem Zapfen angebrachten groben Seiger am Ende eines Schlauches, den man mit einem Stricke, während dem Fahren, hin und herleitet, begießet man die Wiesen bey Schnee- oder Regenzeit; auf die Aecker verschüttet man sie zu allen Zeiten, was man nicht schon durch gelegte Rinnen dahin bringet.

Die Kuchel- und Waschhausgüsse sollen auch in die Mistung geleitet, und der Mist oben mit Strohmist oder Brettern gedecket werden. Spülwasser, Ruß, Federn, Gebeine, Aschen, alles gehöret sammt dem Kehrig auf den Mist, worauf gestoßenes Mehl von Steinen, sonderbar von Gyps fleißig zu streuen. Gassenerde, Viehhörner und Klauen, abgeschnittenes Leder von Schustern und Sattlern, Abfälle von Gerbereyen, Lohe, das Blut mit dem übrigen Unrathe, Fette aus Metzgereyen, verfaulte Kräuter, Stengel, abgeschnittenes Alleegehölz sammt andern Holze, Erde; kurz! was man sonst wenig achtet, ist zum Dung sehr hoch zu achten.

XI. Abhandlung.

Vom Schneiden, Einführen, Dreschen, Aufschütten der Getreide, und vom Wurme.

§. I. Vom Schneiden, Einführen und Dreschen.

1. Wie vor der Zeitigung kein Obst einzuthun, so ist es auch mit dem Gras; Heu und Getreide zu halten. Im Sommer ist nichts naß und ungedörret einzubringen; denn das Vieh davon nur auflauft und Blähungen bekömmt. Im Winter schimmelt hernach das naß eingeführte Stroh, das Getreid, die Fruchtkörner leiden Schaden, das Heu und Grummt muchet, schimmelt und verfault. Die Körner werden warm, übelriechend, bekommen den schädlichen Wurm, und man läßt räthlicher das Getreid auf dem Feld verderben, als ungedörret im Hause; weil wegen daraus erfolgenden Krankheiten bey Menschen und Vieh der Schaden verdoppelt wird. Alle Getreidfrüchte werden

besser

besser mit der Sense abgenommen, und gemähet, als mit der Sichel geschnitten, auf die Weise, wie man im Taubergrunde und andern Gegenden Frankens den Haber mähet, wobey man sich einer Sense, an der zugleich ein Rechen angebracht, worinn sich der Haber schön fanget, bedienet, und so mit einer Arbeit zwey, ohne das beschwerliche Neigen und Bücken verrichtet; es geht dabey viel geschwinder, und man gewinnt Zeit mehr Früchte abzumähen.

2. Bey dem Schneiden und Mähen aber muß man sich allezeit so anstellen, daß das Getreid von den Arbeitern weghängt, und sich niemal gegen selben neiget; z. B. wenn die Früchte gegen Sonnenniedergang hangen: so stellet man sich von Sonnenaufgang an den Acker, und fängt an zu schneiden, oder zu mähen, so fällt das Getreid besser in die Hand oder Sense, und wird nicht untereinander gewirret.

§. II. Das Getreid nun liegt verbreitet, und wird dürr, oder trocken auf dem Feld, ist es trocken genug, so wird es in Garben gebunden, wo die Sache in dem beruhet, ob viel oder wenig Gras unter den Früchten; wo kein Gras, ist es bey Sonnenscheine in einem Tage dürr, und Nachmittag einzuführen, wo hingegen viel Gras darunter, dörret es langsamer. Auf den Wagen werden die Aehren nach unterlegten Garben, einwärts gelegt, damit das abfallende Getreid in den Wagen fällt, und darinn liegen bleibt, sonst geht es verlohren, sonderbar wenn es sehr dürr; der Weizen fällt von Natur gern aus. Die Fruchtbehältnisse in den Scheuern müssen wohl gedielet, die Dreschtennen trocken, nicht uneben und grübig seyn; in der Schweiz sind diese Tennen

nen

nen meistens gedielet, anderswo mit überquer gelegten Backsteinen besetzt, an den meisten Orten mit feuchtem Leime belegt, welcher mit Wasser begossen zusammengestampfet wird. In Wälschland sind die Dreschtennen meistens gleich auf den Aeckern, wo an einem Ecke des Ackers der Boden fest gestampfet, und die Frucht darauf gedroschen wird; man hat sie auch zum Theil an den Häusern in freyer Luft, wo die Sonne wohl beykommen kann, und die Fruchtkörner dörret, die allda gedroschene Früchte bringet man hernach auf den Schüttboden.

Der Drescher, der um Speiß und Trank drischt, drischt faul; der um den Lohn nach Garbenmaaß, zu geschwind, daß viele Körner in den Aehren bleiben. Viele füllen ihre Schuhe mit Körnern, und gehen oft nach Hause, damit sie oft ausleeren können: Aufsicht ist beyden höchst nöthig. Die Art um eine Mätze Getreid von zwölf, fünfzehn, oder mehr Mätzen, ist noch besser. Bey dem Werfen haben listige Bauern ihre Griffe; sie sondern das in der Nähe beym Wurf liegende Getreid von jenem, so in der Ferne, und das schwerere, bessere ist: jenes am Ende der Tenne bringen sie auf ihre Böden, oder zum Verkaufe; das leichtere und schlechtere aber auf die Herschaftsböden, worauf ein gutes Aug zu werfen.

Die Drescher, wenn sie gern Habersüde kaufen wollen, wissen sie mit vielem Haber kräftig zu machen; wer hierinn die Probe machen will, hebe eine Hand voll Haber in die Höhe, und lasse ihn auf die Schuhe fallen, und er wird vom Aufspringen des Habers den Haber von der Süde unterscheiden. Wer nasse, benetzte Früchte liefern will, dem lasse man sie zum eignen Gebrauch,

und

und lasse getrocknete bringen, denn sie schimmeln auf dem Boden, und stecken andre Früchte an.

§. III. Das von Tennen und Scheuern auf den Schüttboden gebrachte Getreid soll rein und wohl geläutert seyn. Anfangs schütte man das Getreid nicht zu hoch, bis es wohl getrocknet ist; das öftere Wenden hält vom Getreide den Wurm ab; im ersten Jahre soll es sechsmal, hernach alle Jahre viermal geschehen, wie öfter, desto besser; hernach mach die Häufen dicker. Bey trocknen Nord- und Ostwinden, auch zum Sonnenscheine und hellen Wetter sind die Dachläden zu öffnen, welche wider Tauben, Spatzen ꝛc. mit Gittern von Drath zu verwahren sind.

Den Früchten auf den Böden sind zwey Wurmgattungen schädlich, der weiße und der schwarze Wurm; der weiße minder schädliche kann vom Getreide durch öfteres Wenden weggebracht werden, oder wenn man das Korn frisch durchsiebet, und auf dem Boden wirft; den mit dem Sieben oder Werfen zuruckbleibende Wurm sammt dem leichten Korn gieb hernach den Schweinen zum Futter.

Der schädlichere schwarze Wurm kömmt insgemein mit fremden Säcken auf die Böden, man halte demnach allezeit die eigene Säcke zum Mahlen ꝛc.

Den Wurm ferner vom Korn abzuhalten, leg 1. Hanfbüschelein um den Kornhaufen, sie fliehen den starken Hanfgeruch. 2. Salzwasser mit Knoblauch gesotten, oder Rauten zwey Täge und Nächte in Wasser geweichet, oder frisches Nußlaub mit Eichenbüsche gesotten, oder vom Segbaum, Knoblauch und Wermuth ein Wasser gekocht, damit die Böden mehrmal ohngefähr

fähr ein paar Monat vor aufgeschütteter Frucht begossen, vertreibt den Wurm. 3. Einige sieben, nachdem das Getreid durch öfteres Wenden schon trocken geworden, gute Eichenasche auf eine Lage Korn, auf diese Asche wieder Korn, auf dieses wieder Asche oben drauf, so erhält sich das Getreid ohne Wenden und Stürzen. Bey Abmessung und Abgabe des Getreides bleibt die Asche liegen, das Sieb in der Mühle nimmt die übrige weg. 4. Auf das Korn gestreuter Rübensaamen soll die Würme tödten. 5. Hopfen- und Hollerblühten darauf gesteckt können sie nicht vertragen. 6. Aaronkraut sammt den Wurzeln in die vier Ecke des Kornhaufens gesteckt, fliehen sie. 7. Einige stecken in die vier Ecke, und in die Mitte ein ellenhohe Gäbelein von Haselnußstauden, und behaupten, der Wurm werde damit abgetrieben. Die Früchte leicht auf die Böden zu bringen, sahe ich zu Ottobayern, und an vielen andern Orten in Schwaben und Schweiz, sonderbar zu Burheim, schöne Einrichtungen, und Winden, wo zwey Männer auf dem Boden eine Spindel umdrehen, und vermittelst einem Seile die Getreide durch oben gemachte Oeffnungen hinaufgezogen, eingebracht, und aufgeschüttet werden; für hohe Böden ist die Bequemlichkeit groß. Den Getreidvorrath sollte jede große Haushaltung wenigstens auf zwey Jahre haben, damit bey erfolgendem Unglücke, oder Kieselschlage kein Mangel sey, zu viel ist, wegen dem Wurm, oder Feuersgefahren nicht zu rathen, wo man aber von diesen frey, ist mehr Vorrath nicht schädlich.

Der kluge Haushalter verwechselt und verschleißt seine Früchte, wenn sie im hohen Werth sind, durch den Verkauf unmittelbar, oder mittelbar, wenn sie unwerth,

und

und das Vieh hoch im Gelde steht, wo man sich Vortheile macht durch Mästen, das Vieh verkauft, und mit dem Dung die Felder zur reichen Ernt tauglich macht. Durch Bier- und Brandweinbrennen kann er sich eben so helfen, und hernach mit den Trebern das Vieh fett machen.

Wie man mit Saamen und Früchten wechseln solle, habe schon angezeiget, nur muß ich noch anmerken, daß unter andern das durch preußische, in russischen Diensten gestandene Officier aus der Tartarey mitgebrachte Korn beßtens anschlage, und häufigere Früchte bringe. Eben so wird das wallachische Korn, so weit größer, reichhaltiger an Mehl, dünnschaliger und von größerem Halm, angepriesen; in Sachsen wurde es auf nicht gar fetten Boden gebauet, nur etwas mehr als halb soviel andres Korn gesäet, und brachte reichliche Früchte; daher es angerathen wird. Einige Furchtsame stehen oft zur ersten Probe still, wagen keinen neuen Schritt mehr, und sie haben niemal Hoffnung, etwas zu Stand zu bringen, man lasse sich nur Fleiß und Arbeit nicht reuen, die zweyte Probe, sonderbar auf andrem Felde kann alles ersetzen.

XII. Abhandlung.

Vom Verpachten der Güter.

Wie nützlich die Verpachtung der Güter auf einer Seite scheint, so schädlich ist sie auf der andern Seite; denn insgemein wird der Herr oder Eigenthümer des Gutes um so viel ärmer, als viel der Pachter reicher wird, oder der Herr verdirbt mit dem Pachter.

Vormals waren schon die Verlehnungen der Güter üblich, sie wurden endlich erblich, und nun haben die ehemaligen Eigenthümer nichts mehr davon, als den Namen, jene nämlich: die Pachter bereichern sich, und übersehen auch jene, welche die Einsichtigsten und Klügsten seyn wollen, sie lachen auch im Herzen, wenn sie sehen, daß sie Ueberkluge also übersehen können. Der Eigenthümer macht sich in seinen Entwürfen tausend Vortheile, er glaubt mit dem, aus dem Pacht Erhaltenen, alles besser zu richten, ohne Mühe, und er sieht nicht ein, daß ihm das Wesentliche zuletzt fehle, und er sich nur mit seinen eingebildeten Vortheilen im Sinne begnügen müsse. Es giebt dergleichen seltsame Haushalter, welche aber um die Hauswirthschaft sich wenig verdient gemacht, oder der Verschwendungen gewohnet sind, sie gönnen gewissen Leuten alles, und ergreifen die Verpachtungen, welche sie mit gewissen Machtsprüchen also herzupreißen wissen, als wenn ihr vorgemaltes Blendwerk lauter Licht wäre; kurz, sie sind Verführer zu nennen, welche zum Verderben des Ganzen den Grundstein legen, daher ihnen kein Gehör zu geben.

Die Verdrüßigkeiten mit Knechten und Mägden könten freylich zum schädlichen Pacht verleiten; weil man dadurch frey von diesen Plagen wird: allein man erwäget nicht, daß sich dagegen andre auch größere einstellen; man überläßt die gute Felder in den Bestand, zieht daraus ein Stücklein Geld in der Ruhe, zuletzt aber findt man den Schaden; denn die Felder sonderbar bey großen Gütern werden schlecht gebauet, ausgesogen, bleiben ungedünget, somit hat schon der aufsehende Haushalter, wenn er nicht leichtsinnig, stets zu mahnen, und

zu streiten; will man hernach die Güter aufs neue zum Pacht geben, so muß man wegen schon ausgesogenen, verdorbenen Feldern ein geringeres Geld pactieren, zuletzt die Felder herzustellen, und frisch zu bauen, den ganzen Gewinn vom Pacht verwenden.

Der Liebhaber vom Pacht sagt: 1. ich erhalte mein Pachtgeld, und sehe darauf, daß die Güter nicht verderben; 2. lasse ich durch Verständige nachsehen, ob sie gedunget und gebauet sind ꝛc. Wohl! der mit seinen Einbildungen Gestrafte, wird durch sein Aufsehen wenig, durch andrer Aufsehen, weniger erwirken, und ungeachtet all seines Aufsehens, wird er beym Ausgang die Betrüge mit seinem bittersten Schaden zu spat entdecken; es wird ihm Getreid, Stroh, Milch, Kühe, Ochsen, Pferde ꝛc., alles in die Hauswirthschaft Nöthiges fehlen, welches er vom Pachtgeld anzuschaffen hat; wobey er ein Leibeigener oder Sclav vom Pachtenden ist, und erst auf seine Barmherzigkeit oder Gnade warten muß.

XIII. Abhandlung.

Von Seen und Flüssen.

§. 1. Allzuviele Seen auf ebenen Landen, wo sie abgelassen werden können, sind dem Fruchtbau nicht zuträglich; weil sie besser zu verwenden wären. In Bergen und Thälern oder Wäldern sind sie unnütz und schädlich: unnütz, weil sie sich nicht ertragen; schädlich, weil sie nur Kälte und andre Unbequemlichkeiten erwecken. Das alte Deutschland hatte weit mehr Seen und Sümpfe, als itzo gefunden werden. Viele behaup-

pten, daß das sogenannte Land Rieß ein lauterer See gewesen, den man abgegraben, angebauet, und viele Dorfschaften errichtet; eben so trocknet man verschiedene Rieder in Schwaben und Schweiz aus, sie zum Feld- und Fruchtbau tauglich zu machen; durch Ziehung tiefer Gräben und Wasserableitungen werden die schönste Felder hergestellet, und Oerter oder Städtlein, welche mit Seen oder Sümpfen umgeben waren, wo nur stete Seuchen und Krankheiten herrschten, sind nun nach derer Austrocknung davon befreyet, und diese sonst öde und nichtstragende Plätze bringen allerley Gartengewächse, Kräuter und Früchte. Auch die Seen, welche mit Fischen besetzet sind, bringen gar geringen Nutzen. Ein gewisser Hauswirth machte den Ueberschlag, und sagte, daß ein jeder mit Kraut, oder jedem Gewächse angebauter See wenigstens drey- wo nicht viermal besser benützet werde, und daß dieser anstatt 25 fl. bis 100 fl. einbringen könne. Nach seinen Beweisen giebt ein See von zehn Morgen ohngefähr, von 4 Zentner Setzlingen 12 Zentner Karpfen, mit etwas Hechten, den Zentner zu 8 fl. gerechnet; diese tragen keine 100 fl. ein; nach abgerechneten Kösten vom Fischen, Hin- und Herführen, von Pfleg- und Unterhaltung des Sees bleiben kaum 30 fl. übrig. Bauet man hingegen diesen See, und richtet ihn nach abgeleitetem Wasser zur Wiese, mit Einpflanzung des schicklichen Grases, des Militz ꝛc.: so giebt jeder Morgen 40, wo nicht 50 Zentner Heu und Grummt, somit zehn Morgen 4- bis 500 Zentner.

Widmet man den See zu Aeckern, so trägt ein Morgen 150, zehn Morgen 1500 Garben, somit wäre des Sees Ertrag schon über 200 fl. an Haber und Gersten;

zieht

'eht man die Unkösten für Mähen, Einführen, Gras- und Kleesaamen zu 60 fl. ab, so bleiben 140 fl. Der jährliche Ertrag, als Ackerfeld würde ohnehin grösser, wenn zu den Sommerfrüchten, die Winterfrüchte kämen.

Die Unkösten auf Aeckern wären; weil sie dünn zu besäen, vier bis fünf Malter Haber zur Aussaat, 8 bis 10 fl.

Zehn Pflüge auf zehn Morgen à 1 fl. machten 10 fl.

Zehn Mäher oder Schnitter im Tage, einem 20 kr. 3 fl. 20 kr.

Zehn Sammlende, auf einen 15 kr. macht 2 fl. 30 kr.

Zwölf Fuhren, eine jede zu 30 kr. gesetzt, 6 fl.

Die ganze Summe beläuft sich auf 31 fl. 50 kr.

Das Egen, Dreschen, zahlt allezeit das Geströhe; Dung ist nicht zu rechnen; weil in fünfzehn, zwanzig Jahren keiner nöthig; kurz! in zwölf Jahren bringt das Ackerfeld 1330 fl., den höher stehenden Weizen oder Korn ungerechnet. Wo hingegen der See als See in diesen zwölf Jahren an Fischen nur 360 fl. bringt.

Die Unkösten für die Wiese, sind für einen Morgen drey Mäher im Tage, somit sechs Mann zum Heu und Grummt; zum Umwenden, Dörren rechne am Tage zwey Personen, vier Fuhren zum Einführen, folglich sechs Mäher zu 20 kr. Taglohn 2 fl.

Acht Personen zum Dörren à 15 kr. 2 fl.

Drey Fuhren à 30 kr. 1 fl. 30 kr.

Dieses zehnmal genommen, giebt für den See von zehn Morgen Wiesen eine Auslage von 55 bis 60 fl. wo

doch vom Ertrage 140 fl. übrig bleiben auf jedes Jahr: da hingegen für Fische aus dem bloßen See nur 30 fl. übrig wären.

Derjenige handelt demnach weit wirthschaftlicher, welcher überflüßige, untragbare Seen zu Wiesen, oder Aeckern verwendet.

Zudem tragen die Seen an sich höchstens acht Jahre, und geben kaum länger den Fischen eine Nahrung. Die Seen tragbar zu erhalten, laß sie nach fünf oder sechs Jahren ruhen, nach abgezogenem Wasser im Winter ausfrieren; besäe sie mit Früchten und Wurzelgewächsen, mit Kraut, Ruben ꝛc.; ein oder das andre Jahr, nach der zweyten Ernt können sie wieder anlaufen, und mit Fischen besetzet werden. Die Seen oder Weyher, welche große Fische tragen sollen, behandle so: baue darinn Heidel, Hirsch, Wicken, sonderbar den Reiß im ersten Jahre; hernach im zweyten Rocken, Weizen, Gersten; im dritten Kopfkraut, Kohlraben, Wersching, Erdäpfel, Rüben ꝛc., und also wechsle mit all deinen Seen; willst du sie hernach wieder als Seen zum Fischziehen gebrauchen: so laß von den eingesäeten Rüben und Wurzeln etwas Dorschen zurück; welche den Fischen zur köstlichen Nahrung dienen. Mit solcher Abwechslung bleiben die Seen im guten Stande, und trägt ein See so viele Fische, als sonst zwey, oder drey Seen einbringen konnten.

Sonst sollen nebst einigen eingeworfenen Früchten, auch die Schaflorbern den Fischen zur Nahrung dienen, wovon eine oder die andre Fuhren in den See zu schaffen sind.

§. II. Die Flüsse betreffend, sind sie jedem Lande sehr nützlich, besondern Gemeinen und Eigenthümern aber oft gar schädlich, wegen Abreissung und Anschwemmung der Erde. So sahe ich in der Welt keine reissendere Ströme, als in der Schweiz, in Tyrol, und in Wälschland, zwischen Piacenza und Parma: in der Schweiz laufen sie aus den hohen Gebürgen, und laufen jedem, wie sie laufen, ohne daß man den Schaden zu hemmen trachtet. In Tyrol sind Flüsse und Bäche mühesam, mit gleichsam von grösten Steinen aufgesetzten Mauern, an beyden Ufern also geschränket, daß die reissenste Ströme schnell dahin rauschen, ohne ferner zu schaden. Eine gleiche Schränkung sahe ich vor Parma, am reissenden Fluß Taro, angefangen mit einem ungeheuren langen Damm, von Faschinen und Gehölze. Das Einreißen der Flüße zu hemmen, setzte man auf der Seite, wo das Wasser zu viel abschwemmet, Erlen oder eichene Röste entgegen, welche mit Steinen ausgefüllet werden; hierinn müssen Gemeinen zusammensehen, dem um sich fressenden Strome durch solche Röste, Dämme setzen; zum Beyspiel: zwischen Kitzingen und Maynstockheim am Mayn wäre solcher wohl, ohne Schaden Alberhofens, wo nur Sandbänke anwachsen, und wohin der Strom zurückzuweisen wäre, zum grösten Nutzen Maynstockheims und Kitzingens anzubringen, und könnte also manches Ackerfeld erhalten werden.

XIV. Abhandlung.

Von den Schäfereyen, welche der Brache, und den anzubauenden Huthweyden im Wege zu stehen scheinen.

Freylich! so bald die Brache und Huthwasen zu Klee, Wiesen und Ackerbau verwechselt werden, damit sich dadurch der Bauer bereichere, oder ein besseres Brod verschaffe, wird des Schäfers Trieb schwach, und die Besitzer der Schäfereyen glauben schon, sie seyn arm. Allein eines läßt sich schon mit dem andern eingleichen.

Wo der Bauer sein Eigenthum besser benützen kann, wird wohl seinem Recht als dem stärksten das ganz schwache Recht des Schäfers weichen müssen; der Bauer kann sein Eigenthum auf alle bessere Art nach Gefallen nutzen, ohne daß ihn jemand daran mit Recht hemme; weil kein Schäfer ein Besitzthum darauf hat, das mindere Recht des Schäfers also muß dem stärkern Recht des Bauers, der Gerechtigkeit nach, welche jedem das Seinige giebt, weichen; sonderbar, weil der Bauer von seinen Feldern Schatzung und Steuer giebt, nicht aber der Schäfer. Hat auch zeither der Schäfer die Brache beweydet, und eine Verjährung erlanget, so ist doch gewiß, daß er hiedurch nicht mehr erlanget hat, als was er zur Zeit der Verjährung besaße, welches nur Bedingungsweis zu verstehen, und so viel sagen will: wenn die Aecker Brach lagen, das ist, wenn auf den Aeckern nichts gebauet würde, dorfte sie der Schäfer beweyden, war aber Gersten, Flachs, Rüben ꝛc. darauf gesäet, so mußte er wegbleiben, und blieb auch weg; somit scheint

das

das Recht auf des Bauers Seite zu seyn. In Anbetracht des Nützlichen ist ohnehin klar, daß dem Lande die benutzte Brache, sowohl für Herrschaften, als für Unterthanen gewinnreicher sey, als die vom Schäfer betriebene Brache. Tausend Morgen Brache ernähren keine 4000 Schafe; mit Klee besäet aber tragen sie gewiß 12000 fl. ein.

Da jedoch der Schäfer ein hergebrachtes Recht durch die Verjährung erhalten; so wird im Zweifel, damit niemand unrecht geschehe, der Bauer gern dem Schäfer so viel von seinen Kleeäckern abgeben, daß er seine Schafe nach dem Maaß seines Rechtes nähren könne, und hiemit der Brache entsage; wie sich ohnehin kein Bauer weigert, seiner Herrschaft den schuldigen Kleezehnd abzureichen; weil er schon Vortheile genug hat, wenn er seine sonst leere Brache mit Klee besäen und benutzen darf. Einem jeden das Seinige, und Niemand unrecht. Den Schafen wird ohne Zweifel das gute Kleefutter besser zuschlagen, als die magere Brach- oder Huthweyde, manches Schaf und Hammel werden ein besseres Stück Geld abwerfen, und die Schäfereyen werden dabey, wie das Rindvieh von giftigen Seuchen um so mehr entfernet bleiben, wie minder sie nasse Weyde haben, und mehr gesundes Kleefütter genießen. Von Arzneyen sieh im zweyten Theile.

So groß auch immer die Vortheile von Schäfereyen sind, so dörfen sie doch niemal zum Nachtheil des Fruchtbaues gehalten werden, und wegen diesen müssen öde Plätze, Brache, Huthweyden ꝛc. nicht ferner öd und müßig liegen bleiben, sondern vielmehr ist ein gewisser Theil von Huthweyden, für sie mit Klee und Futtergrase

anzubauen, wovon sie zu Hause genähret und selten ausgetrieben werden; denn weil sie so heikel, und am leichtesten vor allem Viehe kränkeln, sind sie von den giftigen, nassen, beregneten Weyden ab- und zu Hause zu halten; Thäler und feuchte, fette Plätze sind die ganze Ursache ihrer Seuchen und Krankheiten, ihr früher Tod; man würde manches Hammel- und Schaffleisch mit größerer Lust oder Sicherheit genießen, und nicht manche Krankheit vom ungesunden, angesteckten, räudigen Schaffleisch auflesen, wessen Ursachen oft kein Arzt erkennen kann.

Anhöhen, Felsen, Berge und Einöden, welche man mit etwas Klee und Grase bauen und zubereiten kann, auch andre öde Plätze sind für Schäfereyen am beßten und tauglichsten für ihre Natur.

Herrschaften, welche das Recht für ihre Schäfereyen behaupten wollen, erwägen wohl, ob ihnen davon Nutzen oder Schaden zufließe; ob sie nicht bey angebauten öden Huthwasen mehr Vortheile vom guten gesunden Futter des Kleebaues haben ꝛc.: Ob sie nicht dabey mehr Wolle, Milch und Dung, die bey den leeren Trieben nur verloffen werden, sammlen; wenn sie besseres Futter erhalten. Auf Wiesen sind sie ohnedem ein bitterer Schaden; weil sie insgemein die Krone mit dem obern Theile von jeder Graswurzel abbeißen, daß also das Gras nicht mehr wachsen kann. Auf der leeren Brache fressen sie viel Koth, Sand, wie auf befleckten Kothwiesen ein, und werden krank, angestecket, oft fallen ganze Heerden Schafe in einer Seuche dahin, sonderbar wenn nasser Sommer, folglich naffe ungesunde Weyden vorhergegangen.

Hun-

Hundert Morgen Brachfeld, worauf die Schafe gehen, ernähren keine hundert Schafe, und im Fall sie darauf ernähret werden könnten, so würde man nur 2= bis 300 fl. gewinnen: und werden nicht im Gegentheil diese hundert Morgen Felder mit Früchten oder Klee besäet, alle Jahre über 1000 fl. abwerfen, und ertragen? Allein, sagt der Gegner: es mangelt der Dung zu hundert Morgen Feld. Dieser leichte Einwurf zerfällt nun 1. bey so vielen oben angezogenen Dungarten von Gyps, Steinen, Gassenerde ꝛc.; 2. weil man bey vielem Vieh halten ohnedem auch reich am Dung wird, und der Kleebau Futter für vieles Vieh giebt.

Ein sicherer Pachter übernahm einsmals einen im Grunde verdorbenen Mayerhof, von dreyßig Morgen abgelegenen Wiesen, und dreyhundert und achtzig Morgen magerer Aecker; bey Antritt des Mayerhofes nahm der Pachter den dritten Theil der Aecker, baute ihn an, und säete Gemüsch, oder Futterweyde, Klee sammt andern Futterkräutern; er nährte davon fünf und siebenzig Stücke Rindvieh, auch zweyhundert und fünfzig Schafe, jene im Stalle, diese im Pferche, alles Vieh hatte gute Nahrung, war wohl gehalten, gabe Dung genug für die Wiesen und Felder, und alle Jahre waren viele tausend Zentner Heu übrig. Vor allen war die Getreidernt wichtig, und das Gut wurde hochgeschätzet. Vieles durch den Kleebau nahrhaftes, erhaltenes Futter bahnte den Weg zu vielem Viehe, und das viele Vieh durch den Dung verursachte gesegnete Getreidernten, somit ersetzte Fleiß und Kunst, was der Natur gemangelt. So sehen wir alle Gemüß = und Baugärten durch den Dung hergestellet, daß sie alle Jahre tragen.

Frage: Wie soll man denn die Schafe bey angebauter Brache und Huthweyden nähren?

Mit Klee: man schließe sie in den Pferch nahe am Kleefeld ein, versehe die Hürde mit Reifen, und stecke ihnen zwey = bis dreymal im Tage Klee auf; lasse sie solches fette, gesunde Futter fressen; treibe sie hernach zur gesunden Tränke; nicht zu Pfützen von Würmern, Ungeziefern ꝛc., wie bey den Huthweyden geschahe, hernach lasse man sie bey hellem Sonnenscheine unter dem Schatten der Bäume ruhen, und auf diese Weise werden sie zweymal fetter als sonst, weit mehr Wolle, Milch, ꝛc. abgeben, gesund seyn: wo hingegen die auf Huthweyden, oder gar in den Wald gehende krank, mager seyn, keine Milch, weniger Wolle geben. Das Erkranken der Schafe ist eine ganz natürliche Folge von allem Weydviehe, welches ungesunde, kothige, giftige Kräuter, aus Hungerstriebe einfrießt, hin und her gejaget, abgemattet, durstig alle stinkende Lacken aussäuft, und schon krank ohne Hilfe ist. Man klaget, lamentiret bey einreissenden Krankheiten, woher sie doch kommen; sieh! diese sind die wahre Ursachen, die schlimme ungesunde, nasse Weyde, giftige Kräuter, stinkende Pfützen, Hitze im Sommer, mageres Futter, Abjagen und Abmatten der Schafe und Lämmer.

Und was für Vortheile hat man dabey, den Schafdung zu sammlen, auf die Aecker zu führen, oder die Felder zu pferchen? Will man das Kleefeld im gegenwärtigen Jahre umackern, und mit Früchten besäen, so kann man Stuck vor Stuck, wo der Klee abgemähet worden, mit dem Pferche vorrücken, und das Kleefeld bey trocknem und günstigem Wetter abhüten, vermittelst

dem

dem Pferche dungen und umackern ꝛc. In der Pfalz ist allen Schäfern löblichst untersagt, auch unter Zuchthaußstrafe, nicht in die mit Klee gebaute Brache zu weyden, dagegen vergüten die Unterthanen den Schäfern jenes an Klee, oder Geld: bey dem Kleefüttern höret die Räude der Schafe auf, und man darf nicht mehr fürchten, räudiges Schaffleisch zu genießen.

Die Schafe sind beym Scheeren nicht zu waschen; weil das Wasser der Wolle vieles Fett, so die Wolle gut erhält, wegnimmt, und in die Fabricken untauglicher macht.

Zweyschürige Schafe sind insgemein das Schmiervieh: das reine Vieh wird selten gerathen zweymal zu scheeren; es wäre denn, daß die Wolle gar zu dick oder grobfädig würde: denn zweyschürige werfen gar wenig mehr Wolle ab, als einschürige: diese aber haben längere, weit bessere Wolle. Einige Schäfer wollen Schafe mit bloßen Heublumen nützlich mästen: es ist wohl möglich; weil viele Grasköner, und dligte Saamen unter jenen Blumen, welche mästen.

Einige richten vortheilhaft ein, daß sie ihre Lämmer vor Weihnachten erhalten: wer gutes Futter hat, kann es wohl, obschon sie beym Heumangel mit den Alten gerne Stroh fressen, und sich gut dabey befinden, sonderbar; weil die, nach achtzehn Wochen geschorne Lämmer eine schöne gute Wolle abwerfen. Bey schönen warmen Tagen können drey, vier Tage alte Lämmer auf eine halbe Stund schon in die freye Luft gelassen werden, welches ihnen besser ist, als im verdumpften Stalle stehen.

Schäfer, derer Heerde mit Pocken oder Räuden angestecket, sollten Billigkeit halber ihre Benachbarte wärnen, sonderbar bey Koppelweyden, daß sie nicht hertreiben, und gleiches Uebel ihrem Viehe zuziehen. Viele bey Städten können vom Schafemelken große Vortheile ziehen, und die Milch wohl benutzen; so machen sich Wälsche bey Wienn vielen Gewinn: pachten den Schäfern die Milch ab, melken die Schafe, und machen daraus eine weiße Masse, Pugne genannt, welche nichts als geronnene Schafmilch, die zur Erfrischung in der Stadt, wie in allen Städten Wälschlandes verkauft, ein schönes Geld einbringt.

Zwey-

Zweyter Theil.

Von dem Viehe.

Von Wiesen, Kleebau, Fütterung ꝛc.

I. Abhandlung.

Von Anlegung und Pflegung der angelegten Wiesen.

§. I. Das Futter für das Vieh ist unentbehrlich, wie das Brod für die Menschen.

Wiesen sieht man oft in großer Menge, aber ohne Pflegung, ohne Dung, als wären sie kein Eigenthum. Viele scheinen im Wasser zu ersaufen, andre sind ohne Wasser, viele haben wegen Menge des Wassers lauter saures Futter, andre aus Abgang des Wassers wenig oder gar keines. All diesem wäre oft leicht zu helfen. Bey abgehendem Dung wäre nur Gyps- Kalch- Ziegelsteinmehl oder Asche aufzustreuen, in den sumpfigen Plätzen, wo nur saures Futter wächst, wären Gräben zu ziehen, und Wasserableitungen zu machen; auf den untragbaren Wiesen, wo der schwarze Mohrboden, wäre andre Erde, Mergel ꝛc. zur Vermischung aufzuführen; in die trockene oder sonst magere Orte könnte man Quellen, Bächlein, Dolen, Pfützen und Lackenwasser einleiten; die durch geheime Orte

fließen;

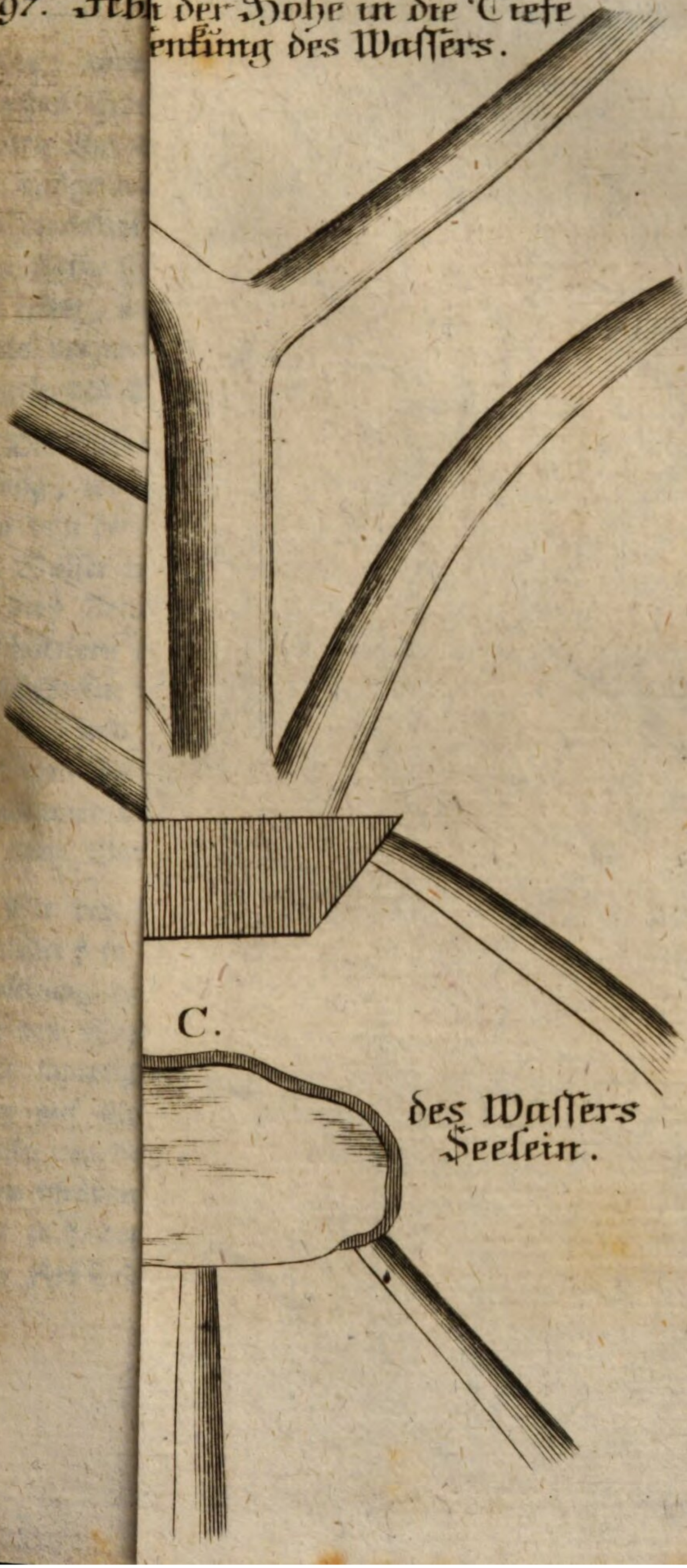
fließende Bäche, der aus den Metzgereyen abgeflößte Unrath, die unnütz ablaufende Mistlacken wären der wohlfeilste zugleich kräftigste Dung, solche Wiesen tragbar zu machen, man achtet es aber nicht. In der Schweiz, in Schwaben, und in Franken sehen alle gute Hauswirthe genau auf jeden Dung, man gräbt in den Mistungen, wie in Ställen die tiefste Gruben, damit sich die Mistlacke sammle, darinn verire, und nicht entgehe. Dort trägt man sie in großen Gelten oder Zübern, führt sie in Fässern auf die mit Schnee bedeckte Wiesen, oder auf die besaamte Aecker, und hat die beßte Wirkungen davon. Alle Wiesen, auf welche Mistung verbreitet worden, werden im Frühjahre zeitlich durch Rechen gereiniget, aller Unflath oder das Geströhe wird auf Häufen gebracht, und diese Häufen sahe ich in dem Thurgau mit eingesteckten Kürbskernen, woran häufige Kürbse gewachsen, bestens benutzet. Die Wiesen sind vorzüglich zu pflegen, damit gutes Gras darauf wachse; dieses giebt dem Viehe Stärke, Fette und Wachsthum, es reizet dem Viehe den Gaumen, und die Begierd zu fressen.

§. 11. Wie schlechte Wiesen in gute zu verwechseln seyn.

Auf Sumpfplätzen, nassen oder gewässerten Wiesen giebt es vieles Gras, es ist aber nicht so kräftig, fütterend und nahrhaft; weil es zu wässerig ist. Das gute kernhafte Gras wächst an trockenen Orten, wo es salz- und ölreich, folgsam stärkender ist; das trockene ist also dem nassen vorzuziehen: damit nun nasse Wiesen in trockene verwechselt werden, sind breite und tiefe Gräben zu ziehen, das Wasser dadurch abzuleiten oder zu versenken;

B.

97. Abt der Höhe in die Tiefe
enkung des Waſſers.



C.

des Waſſers
Seelein.

senken; denn alle Sümpfe entstehen von den, an den obersten Erdtheilen, liegenden Quellen, welche von den kleinen Anhöhen in die tiefern Plätze kommen, und daher insgemein abzugraben sind, wodurch der Sumpf ausgetrocknet wird, sonderbar wenn man durch verschiedene kleine Gräben das Wasser in größere, tiefere Gräben leitet, welches von dem Platze, wo man die Hauptquelle vermuthet, bis an einen tiefern Ort nach den beygelegten Mustern geschehen kann.

Die auf dem Kupferstiche A entworfene Wasserableitung, wo eine Quelle die ganze Oberfläche überzieht, zieht von der Höhe, wo die Quelle liegt, in die Tiefe; das Wasser wird zur Rechten und zur Linken mit zwey bis drey kleinen tiefen Gräben gefangen, und läuft in den mittlern ab gegen das Thal. Die Gräben können, wenn Steine vorhanden, damit gedecket oder vermauert werden, und das Wasser fließt in den Dolen ab, ohne daß man die Ableitung äußerlich merke. Auf solche Weise wird die ganze Oberfläche trocken zu einer Wiese, zu einem Garten, oder Acker zu gebrauchen seyn.

Wie der Kupferstich A eine Ableitung des Wassers vorstellet; so bildet jener mit dem Buchstaben B eine Einleitung vor. Wenn nämlich rings herum Anhöhen, daß das Wasser keine Abflüsse hat, und man doch das nasse sumpfige Erdreich besser benutzen will; so grabe man auf Art eines kleinen Sees, worein man das Wasser von den Anhöhen an einen Platz, durch gezogene kleine Gräben einleitet, so auch an guter Lage, wie ein See zu halten, oder in übler Lage mit Steinen und Wasen, oder Erden zu decken wäre.

Die dritte Entwerfung C ſtellet einen ordentlichen kleinen See in der Tiefe vor, wo keine Ableitung zu machen iſt.

Man grabe ſo tief, bis man den Kies auf Letten, der an allen Orten durch ſein feſtes Erdreich kein Waſſer will eindringen laſſen, folgen ſieht, oder bis ſich Sand und Steine zeigen; das dabey aus den Gräben ausgehobene Erdreich, auf der Wieſe verbreitet, macht ſie ohnehin ſchon höher. Iſt aber das Waſſer auf ganz ebenen Plätzen gar nicht abzuleiten, ſo grabe man ſehr tiefe Löcher, von einigen Ellen, ſo verſenkt ſich das Waſſer in dieſe: ſo ſahe ich bey dem fürſtlichen Stift Maria Einſiedlen in der Schweiz gegen zweyhundert Mann in Moräſten und Sümpfen, Gräben ziehen, und ein Ried oder großen Strich Landes austrocknen, den Wieswachs zu befördern. Auf ſolche Sümpfe oder Moraſtorte kann man auch Kies, Mergel und andre Erde, Moder und Schutte von alten Gebäuden ſammt Steinen führen, ſo wird die anzulegende Wieſe erhöhet, ganz andre Grasarten bringen, wie die Erfahrung bey Burheim in Schwaben, und im Hohenlohiſchen in Franken gelehret hat, wo man auf den zuvor ſchlechteſten Wieſen nun das beßte Futter ſammlet, und dabey geſünderes Vieh hat. Unnütze Hecken und Gebüſche verdrängen viel Gras auf den Wieſen, ſie ſind alſo ſammt den Wurzeln tief auszuhauen, und von Wieſen zu verbannen. Finden ſich in den Wieſen große Steine und Felſenſtücke ein, ſo ſind ſie mit grobem Pulver herauszuſprengen, die Steine kann man ſonſt beſſer verwenden. Hat man Steine in der Nähe, bey den Sumpfwieſen, wo man Gräben gezogen, ſo kann man ſie mit Steinen zudecken,

und

und das Wasser lauft dadurch, wie durch Dolen, oder versinket darinn.

§. III. Von verschiedenem Dunge, sonderbar des Gypses.

Alle Dunggattungen sind zwar schon oben im ersten Theile zum Dung der Aecker bestimmet, und angeführet, da jedoch die Wiesen eben diesen erfordern, so gebe noch fernere Anweisung dazu. Der bessere Dung für Wiesen, ist nebst allem Kehrbötzig, die Gassenerde, das Mehl von allen festen Steinen, die man zerstoßt und aufstreuet, sonderbar der Gyps auf trockenem Boden; denn alle Steine, den Sandstein ausgenommen, gewisse Salz- und Oeltheile in sich haben, auch solche Nahrungssäfte mit dem Thaue oder Wasser aus der Luft leicht an sich ziehen, und den Graspflanzen mittheilen, daß sie besser wachsen können. Ein erfahrner Hauswirth streute einsmals fünf Steinarten zu Mehl gestoßen, auf seine Wiesen, jede Art auf einen besondern Platz, ein vorbeygehender Bauer sahe den herrlichen Wachsthum, und fragte voll Bewunderung, woher doch diese Wiese so hohes, fettes Gras habe, und nachdem er verstanden, das seltene Wachsthum sey von Steinen, sprache er: nun weiß ich, warum die Gassenerde auf Wiesen allen andern Dung übertrift; denn sie ist nichts anders als zermahlne, zerfahrne Steine. Die besondre Dungkraft des Gypses ist hier besonders anzumerken. 1. Will man wissen, wo Gyps zu finden sey, so gebe man acht, wo schwarz- und schwerer Boden ist, allda, wo man zuvor nicht glaubte solchen zu finden, gräbt man ihn in Menge; 2. wenn er gegraben, stoßt oder stampfet man ihn in Oel- Walk- oder Lohemühlen, das Feinere ist das

bessere; weil es beym Mähen die Sense nicht hemmet. Der gebrennte Gyps, wer das Holz nicht achtet, ist leichter zu stoßen; er hat aber rohe gestoßen, die nämliche Kraft, welche er ausgesäet erst aus der Luft erhält, wie aus dem zu schließen; weil er etliche Wochen im Feld ganz müßig liegt, und keinen Trieb zum Wachsen giebt, bis er erst seine Nahrung aus der Luft an Wasser, Oele und Salz an sich genommen hat. 3. Die Wiesen werden kurz vor dem Winter, oder im Februar, oder im Märzen Anfang damit bestreuet; auf den Kleefeldern treibt er besser, wenn er, sobald der Klee das erstemal geschnitten worden, gleich das zweytemal aufgestreuet wird: ein solches Kleestuck zeichnet sich herrlich aus. 4. Auf Aeckern, wo Korn, Gersten, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen sind, wird er gleich bey der Saat, im Herbst oder Frühling ausgestreuet. 5. Kömmt er erst im April oder May auf die Wiesen, so giebt es wenig Heu und viel Grummt. 6. Allen Gewächsen, sogar den Rüben giebt der Gyps besondre Triebe im Wachsen. 7. Allen leichten, besonders den gelben Leimfeldern, dem weißen Sande, und jeder schweren Erdart schlägt er trefflich an. 8. Auf kalt- oder nassen Feldern, auf sumpfigen Wiesen ist er vergeblich; je höher, trockener, weißer und leichter das Feld, so viele Sonne und wenig Schatten hat, so kräftiger ist er. 9. Seine Dungkraft auf den Wiesen hält zwey bis drey Jahre lang an. 10. Auf umgestürzten Huthweyden bringt er gleiche Vortheile. 11. Vom aufgestreuten Gyps wird das Ackerfeld alle Jahre besser und schwerer. 12. Das schwere Gewicht des Grases verrathet seine Fette, und da diese Füttrung dem Viehe die angenehmste ist, so laß es nicht zu geizig einfressen, damit es sich nicht

über-

überfresse, sonderheitlich am nassen Grase, worauf Blähen folgt, so das Vieh könnte bersten machen; lege das fette Gras, wie den Klee, nach und nach trocken, gesparsam vor; naß, beregnet und bethauet nach Hause gebracht, wird er im Stalle auf einander liegend, wegen seiner Fette gern warm, somit auch dem Viehe schädlich. 13. Auf den, durch gezogene Gräben ausgetrockneten Wiesen, wo sonst im Wasser nur Schilf und Rohr gewachsen, wirst du nach aufgestreuten Gyps puren Klee wachsen sehen, ohne daß einer dahin gesäet worden; denn der allda liegende Kleesaamen wurde schon zuvor durch Winde gestreuet, konnte aber in der Nässe nicht aufkommen, nach durch den Gyps abgetriebenen Schilf aber bekam er Luft und Triebe zum Keimen und Wachsen. 14. Der Podaschenauswurf hat fast gleiche Dungkraft auf Aeckern und Wiesen, von feuchterer Lage: dieser war vormals bey allen, wie noch bey einigen der Gyps, ohne Grund verhasset, und nun wässern jenen, welche seine dungende Wirkung erfahren, die Zähne darnach, sie wünschten nur genug davon zu haben. 15. Der Gyps, Podaschenabgang und Dornschlag, Mehl von zerstoßenen Steinen ꝛc. sind auf Aecker und Wiesen so dick zu streuen, daß das Feld damit überzogen oder ganz weiß erscheint. Auf einen Morgen von 256 Quadratruthen nimm wenigstens 4 Zentner Gyps.

Auf Wiesen wechselt man wohl mit Mist und dem Gyps; das erste Jahr soll Mist, das dritte Gyps, das fünfte Mist, das siebente Gyps dein Dung seyn: auf einen Morgen sind 20 Simri oder 6 Zentner nicht zu viel. Wer an des Gypses guten Wirkungen zweifelt, sehe in Franken die mit Gyps schwer besäete Felder bey

Winsheim, Rothenburg, Kupferzell, Sulzheim ꝛc.; dort bewundre er die schönste Getreide, den seltenen Graswuchs. Der Gyps macht die zuvor leichte Felder nach und nach zu schweren, und das Gras liebt alles Vieh mehr von schwerem, als leichtem Boden; weil es fetter ist.

§. IV. Eitle Furcht vor dem Gypse, und wie er zu mahlen.

1. Einige fürchten ohne allen Grund und Ursache, der Gyps möchte dem Viehe schaden; da er im Gegentheil gesund für das Vieh. Das bekannte Federweiß, so im Alabastergyps wächst, ist für das Vieh fast in allen Krankheiten die köstlichste Arzney. Ein gewisser Herr in Baadendurlach zu Lautern machte im Jahre 1769 den Versuch, und triebe seine Schafe einige Tage, in seinen mit Gyps frisch bestreuten Garten, und keines wurde krank, vielmehr wurden sie munterer: ja einem kranken Stier ließe er sogar im Stalle den Gyps anstatt Salz auf Brod streuen, und er fraße es einige Wochen lang ohne Schaden. Jedoch hierinn alle sonst eitle Furcht zu beseitigen, streue nur den Gyps vor Winters, oder gleich bey abgehendem Schnee im Frühling auf die Wiesen und Kleefelder, ehe das Gras hervorsticht, so steigt mit dem Grase kein Gyps in die Höhe, oder der aufsteigende wird vom Regen abgewaschen.

2. Den Gyps zu mahlen, hat man besondre Tröge, worinn auch zur andren Zeit Aepfel- oder Birnmost zu machen ist. Einer davon kann von einem Menschen, der andre von zweyen gedrehet werden. Die Tröge können lang, zugleich rundlicht seyn; ihre Aushöhlung kann 8

bis

bis 10 Zoll tief, und so viele weit seyn, worinn ein 6 oder 8 Zoll breiter alter Mühlstein, nach der Weite der Tröge, an einer mitten durchgesteckten kurzen Stange, an einem zum Umdrehen gerichteten Balken, von einem Mann, oder an einer langen Stange von zweenen Männern hin und her zu drehen ist, wobey ein Schäufelein, wie eine kleine Wurfschaufel, zum Auflockern des Gypses zu gebrauchen. Wie zwey beygelegte Muster zeigen. Kann man eine dieser Gypsmühlen ans Wasser richten, so ist freylich große Mühe ersparet.

Da man übrigens so viele Dunggattungen hat, so könnte man den Abfall vom kleinen Viehe, von Schafen, Geißen, Gänsen, Hühnern, Tauben ꝛc. räthlicher auf wildere Orte, auf Bühel, Berge, oder Anhöhen, welche nicht umgebrochen werden können, bringen, und diese zu Schafweyden halten; denn auf Aeckern und Wiesen sind diese zu scharf.

II. Abhandlung.

Die bisher müßig gelegenen Huthweyden werden nützlicher zu Aeckern, Wiesen, oder Kleebau verwechselt. Die Stallfütterung ist so nothwendig als nützlich einzuführen.

§. I. Von Anlegung der müßig gelegenen Weyden.

Oft sieht man bey Städten und Dörfern die schönste Wasen öd und müßig; durch- oder vorbeyfließende Wässer und Lacken könnten sie befeuchten, wässeren und zu beßten Wiesen nutzbar machen; allein man achtet

und denket nicht darauf; man verabsäumet hundert Vortheile, welche zu ziehen wären aus dem, was nichts scheinet: man scheuet einige Bemühung, Fleiß oder geringe Unkösten, und verliert dadurch einen hundertfachen Gewinn. So lage beym Thore einer sicheren Stadt ein großer Schutt von einem ehemaligen Brand, mit fettestem Grase überwachsen, jedermann wünschte diesen Schutthügel hinweg, endlich kam ein sicherer Landwirth, durchforschte den Schutt, und erbothe sich bey dem Rath, solchen zur Verschönerung der Thore nach und nach unentgeldlich wegzuführen. Er behandelte nicht fern davon einen öden Huthwasen von dreyßig Morgen, führte diesen Schutt darauf, und hatte in sechs Jahren das schönste Landgut, welches er hernach einem andern um 6000 fl. verkaufte. Solche Erde, die lang auf dem Schutt gelegen, ist eine wahre Würze sowohl für Aecker, als für Wiesen.

Bey Anlegung oder Anbauung der zu vertheilenden Huthweyden ist eine besondre Rucksicht zu machen auf die Lage; Hügel und Anhöhen sind zu Aeckern oder zum Kleebaue dienlicher; an feuchten Orten schlägt der Klee nirgends an: steinige Plätze sind von überflüßigen Steinen zu reinigen. Auch ganz steile Anhöhen sind zum Kleebau gut, auf den höchsten Bergen in Tyrol und in der Schweiz grünet und pranget der Klee zwischen Schnee und Felsen, wovon viele tausend Stücke Viehs genähret werden. Auf den Ebenen, sonderbar in Thälern legt man die schönere Wiesen an.

Huthweyden hat jede Gemeine; will man nun diese besser benutzen, so nehme man hundert Morgen, worauf sich kaum fünfzig Stücke Viehs im Sommer allein satt

fressen,

fressen, von diesen reiße man zur Herbstzeit fünf und dreyßig Morgen mit Hacken, Pflügen, oder Hauen herum, nämlich ein jeder Inwohner seinen in der Theilung als Eigenthum angewiesenen Theil (denn für das Gemeine macht man selten eine gute Arbeit, das Eigene besorget man weit besser) diese besäe jeder im Frühling mit etwas Haber, den erwachsenen schneid für das Vieh zum Futter ab; er wächst abermal zum Futter, so das zweytemal zu schneiden. Die übrige fünf und sechzig Morgen Weyde werden nach gemachter Eintheilung mit Bötzig, Gassenerde, Hühner = Gänse = Taubenkoth, mit Salz = Holzbötzig ꝛc. geduenget, wozu die ganze Gemeine beyträgt, hernach werden die Wasen im Frühling gereiniget, für das Vieh in sechs oder acht Theile eingetheilet, damit es einsweil wechselweis darauf weyde. Die obbemeldte fünf und dreyßig mit Haber angebaute Morgen werden im Herbst umgeackert, und im folgenden zweyten Frühling mit nur halb so viel Haber, als man sonst zu nehmen pflegt, besäet; wenn dieser handhoch, so spreng den Klee darein, wo er keines Einegens bedürftig ist, den geschoßten Haber mähe noch grün zum Futter ab; er wächst abermal, und wenn du ihn abgenommen, so hast du den schönsten Klee. Nun im dritten Frühling hat man die Menge Futter am Klee schon vor Pfingsten, und kann sein Vieh zu Hause füttern. Wenn der Klee das erstemal abgeschnitten, streu ihn mit Gyps, so treibt er besser. Hernach macht man von den fünf und sechzig Morgen die Eintheilung nach Gefallen zu Aeckern, oder Wiesen, oder Gärten, so kann es nimmermehr an Futter mangeln.

Wo die Gemeinen größer sind, welche drey bis vierhundert Morgen Huthwasen haben, so können sie auf angegebene Weise hundert Morgen mit Haber und Klee anbauen, um die hinlängliche Fütterung für ihr Vieh zu erhalten, die übrige zwey- bis dreyhundert richtet man zur einsweiligen Weyde, hernach zu Wiesen und Aeckern, oder Baumgärten ein.

§. II. Von Abschaffung der Huthweyden, und an derer statt die nothwendig- und nutzbare Stallfütterung.

Die Ursachen, warum die Huthweyden abzuschaffen sind: 1. Die Benutzung des müßig liegenden Bodens; 2. die Vermehrung des Viehs; 3. die Abwendung der Viehseuchen; 4. der mehrere und bessere Dung von besser gefüttertem und mehrerm Viehe; 5. die damit zu verbesserende Felder und reichere Ernten.

1. Alles Erdreich ist dem Menschen überlassen, darauf sein Brod zu bauen, für sich und sein Vieh die Nahrung zu verschaffen, er soll denn keine Erde müßig liegen lassen, wie schon oben gemeldet, somit soll er auch die müßige Weyden abschaffen, und davon einen nützlicheren Gebrauch machen.

2. Auf die Abschaffung der Huthweyden, welche wohl gebauet werden, folget die Vermehrung des Viehes, wie der Schriftsteller vom kurzen Begriffe des gesammten Feldbaues zu Stutgard 1764 am 235ten Blatte gründlich erweiset, und aus der Erfahrung darthut, daß eine Wiese viermal mehr eintrage, als die Huthweyde; der Kleeacker hingegen sechsmal mehr, als eine Wiese, somit giebt ein Kleefeld vier und zwanzigmal mehr, als

die

die bloße Huthweyde. So weit bleibt also die Weyde in ihrer Nutzbarkeit zurück.

Der Schriftsteller der allgemeinen Deutschen Berliner Bibliothek, so wegen dem Feldbau das allgemeine Lob verdienet, sagt in seinem fünften Bande, am ersten Stücke 194 und 196ten Blatte, daß eine Wiese viermal mehr trage, als die Huthweyde; daß man auf einem Huthwasen von hundert Morgen hundert Stücke Vieh nur kümmerlich auf einige Monate, nämlich im Sommer nähre, wenn aber diese Weyde in hundert Morgen Wiesen verwandelt werden, so könne man vierhundert Stücke darauf ernähren; verhaltet sich aber das Kleefeld gegen die Wiese betrachtet, wie 6 zu 1, so muß man, wenn die Huthweyde in einen Kleeacker verwechselt wird, zweytausend vierhundert Stücke Viehs darauf zu nähren im Stande seyn. Diese Zahl ist groß, jedoch nicht sogar unrichtig: wären es aber auch nur tausend Stücke Viehs anstatt hundert, so wäre schon jeder Landmann glücklich genug, wenn er anstatt einem Stuck zehn Stücke erhalten könnte, wovon gar kein Zweifel ist.

Kann man nun gewiß weit mehr Vieh halten, so zieht man auch weit mehrere Vortheile. Diese Vortheile sind wieder verschieden, von verschiedenem Viehe: andre geben die Ochsen, womit wir den Feldbau und alle Fuhren besorgen; sie bringen zuletzt gemästet, ein schönes Geld ein. Andre Vortheile haben wir von Kühen, welche Milch und Schmalz sammt Kälbern geben, auch zuletzt fett gemacht, dem Hause Fleisch und Geld eintragen. Andre Vortheile erwarten wir vom jungen Viehe, welches man von schönen Kühen, ohne Geld auszulegen, zu seinem Dienste nachziehen kann. Der

allgemeine Vortheil von jedem Viehe ist der Dung für alle Felder, Gärten und Wiesen; denn durch das Dungen werden den Saamen, Gewächsen und Pflanzen ihre nöthige Nahrungstheile zugebracht.

3. Das Vieh wird von Seuchen frey erhalten. Oft liegt auf den Huthwasen der abfallende Viehkoth an allen Orten, und macht dem Viehe Eckel zum Fressen: aus dieser Ursache kann man die Huthweyden niemal dungen; weil das Vieh wegen üblem Gestank und Unrath niemal darauf fressen wird. Frißt also das Vieh nur mit Eckel, so schlägt ihm das Futter nicht an, oder es wird krank. Durch Krankheiten und Viehseuchen wird gähling aller Vortheil entrissen, den man vom Viehe verhofte: nichts aber ist der Gesundheit vom Viehe schädlicher und gefährlicher, als eben die Huthweyden. Auf diesen ist es allen Winden, Regen, Hitze und Frösten, Nebeln, Milthauen oder Giftregen ausgesetzet; frißt nicht, zittert und zaget, giebt keine Milch. Es hat allda Mangel an Wasser, oder wird nur getränket auf schädlichen Sümpfen, an alten stinkenden Lacken, welche mit Würmen und Ungeziefer angefüllet sind. Die Triebe sind weit, somit wird das Vieh heißhungerig, fällt alle giftige Kräuter an, die es sonst nicht berühret; es frißt das ungesunde Gras aus Hecken und Dornstauden, wo Schlangen und Krotten ihren Aufenthalt haben; es hat kurzes Gras auf Bergen und Anhöhen; es findet zertretenes an Wegen, kothig- und unreines, von Milthauen besudeltes, von giftiger Luft und Nebeln angestecktes Gras, welches dem Viehe die Seuchen oder schädlichste Krankheiten nothwendig zuzieht, und zuletzt mit Anstecken, allgemeine Viehseuchen verursachet:

chet: sind die Seuchen wirklich da, so klagt und jammert jedermann, um sein Vieh besorgt: das Vieh bekömmt den Lungenbrand, die Blattern, woher? es hat sich diese Krankheiten schon lang vorher auf der Weyde angefressen; diese Seuchen sind die nothwendige Folgen vom nassen, kothigen, unreinen, mit Koth überzogenen, oder überschwemmten, vom Milthaue, Krotten vergifteten Grase, oder giftigen Kräutern, ausgesoffenen Koth- Würm- und Krottenlacken ꝛc. Ueberschwemmtes kothig- und halb faulend eingebrachtes Heu und Grummt, den Winter verfütteret, machen gleiche Wirkungen, weßhalben hierinn vorsichtig zu handeln ist, damit man nicht aus eigner Schuld sein Vieh zu Grund richte.

In den Gegenden von Waldenburg, wo die Huthweyden über fünfzig, sechzig Jahre abgeschaft, und das Vieh zu Hause gefüttert worden, weiß man um keine Viehseuche: wo hingegen annoch die Weyde ist, entdecket man unaufhörliche Krankheiteu und Seuchen. Das Hungarische Pferd hat selten gute Füße, das Hollsteinische und Hannövrische hat sich insgemein auf der Weyde faul gefressen, und bey dem Hornvieh hören die Seuchen nicht auf.

Wird im Gegentheil das Vieh Sommer und Winter ohne Austreiben im Stalle gefüttert, so hat man den größten Nutzen davon; denn 1. bleibt das Vieh in der Ruhe, ohne durch weite Triebe hungerig und abgemattet zu werden; 2. hat es am Klee, an guten, fetten Grasarten seine beßte Speise; 3. kann es bequem gestrichelt und gereiniget werden; 4. ist es gedeckt wider Fröste, Hitze, Winde, Nebel, Näsſe, Regen, Dünste, ungesunde Luft, wo es zittert, ohne zu fressen steht, kei-

ne

ne Milch giebt; 5. genießet es keine giftige Kräuter, kein nasses, blähendes, kothiges, und verunreinigtes Gras; 6. hat es kein stinkendes Sumpf- und Lackenwasser, woher unreine Milch kömmt, zu seinem Getrank; 7. es bedarf im Stalle nicht so viel Futter, verlauft keines, zertritt und verderbt kein Gras, wie auf den Weyden geschieht, derohalben kann man auch 8. weit mehr Vieh zu Hause halten, und ernähren; 9. bleibt der Stier, oder Ochs, der sonst auf der Weyde verwildet umgelaufen, zu keiner Arbeit angewöhnet, im Stalle gefüttert, zur Arbeit stark, bey guten Kräften, und ist leicht fett zu machen; 10. die Kuh im Stalle ernähret, giebt ein Drittheil mehr gute und raumreichere, gesunde Milch, welche sie sonst auf der Weyde nur zu verlaufen pfloge; 11. bedarf das Vieh des frischen Luftes, so sind deßwegen Fenster, Thüren und Oeffnungen im Stalle, welche man aufthun kann: imgleichen läßt man ihm frische Luft zu, bey der Tränke; 12. das junge Vieh, so man bey guten Futter im Stalle schön erhält, muß aller Augen ergötzen; 13. ein besondrer Vortheil ist, daß aller Dung beysammen bleibt, auf einen Haufen in Gährung und Moderung kömmt, wodurch die Hoffnung zu reichen Ernten wächst, wovon besondre Anmerkungen gebe.

§. III. Von des Viehdunges Kraft und Wesenheit.

Das Wesentliche von jedem Dunge ist im Wesentlichen der Pflanze enthalten, oder die Bestandtheile des Dunges sind zu ersehen aus den Theilen, woraus die Pflanze entstehet; die Probe hievon zu machen zeiget schon der erste Theil. Oel, Wasser, Salz und feine

Erde

Erde enthält jede Pflanze, und eben diese Stücke enthält auch jeder Dung. Arzney = und Pflanzenverständige wissen zu erklären, daß auch das Oel und Salz nach seiner Auflösung und Mischung eine Gährung oder Verirung mache, und hiedurch dunge; auch daß aller Dung, Koth oder Mist ohne vorhergehende Verirung unkräftig sey; weßhalben auf den Huthwasen nie ein Dung anschlägt; weil er wegen Winden, Nebel, Regen und Ausstreuung, wo er ungehäufet liegt, nie veriren kann, sondern verwehet oder abgewaschen ganz unkräftig bleibt. Man bemerket ohnehin, daß keine Wasen minder fruchtbar seyn, als diese, sowohl aus Mangel des wahren Dunges, als auch; weil darauf keine Blume erwachsen, kein Saamen zeitigen, ausfallen und befruchten kann; weil das Vieh alle herausstechende Gräslein, Blühte und Blumen abfrißt.

§. IV. Gute Nahrung macht fettes Vieh, nicht Huthweyden.

Die Fettigkeit, woraus Stärke und Kraft zur Arbeit, Trieb zum Wachsen, Milch in Menge und Güte kömmt, ist keine Frucht des Weydganges, sondern der Stallfütterung, indem das Vieh im Stalle seine bessere Nahrung ruhig genießt, ohne dabey müd oder ermattet zu werden; im Stalle bekömmt es fettere und schmackhaftere Kräuter, wird besser gepfleget, und fast dem Mastviehe gleich gehalten. Auf der Weyde ist es bey schlechter dürrer Nahrung immer dürr, müd und abgelaufen, ohne Werth: im Stalle gefüttert, wird jedes paar Ochsen vom Joch hinweg um 2 = auch 300 fl., ein zweyjähriges Rind um 40 = auch 60 fl. ein Kalb von vier oder sechs Wochen um 8 bis 12 fl. verkauft; die Vermehrung des

Viehs, welche die Stallfütterung nach sich zieht, ist die größte Nutzung für alle, welche Felder und Güter haben, und jener, der bey vielen Feldern das Vieh mindert, oder abschaft, zeiget klar, daß er kein Hauswirth sey; weil seine Felder ungedungt liegen bleiben, und nothwendiger Weise verderben müssen. H. P. Mayer zu Kupferzell erzählet, nachdem er alles zum Ruhm der Stallfütterung, Vergröß- oder Verbesserung des Feldbaues angemerket, daß man nicht nur alle Plätze, so müßig lagen, alle Huthweyden zu Kupferzell angebauet habe, sondern sogar die Weyde zur Herbstzeit auf den abgemähten Wiesen verabscheue; weil das ausgetriebene Vieh magerer wird, vom Fleische fällt, und gleich am ersten Tage des Weydganges zwey Drittheil weniger Milch giebt; da sind, sagt der erfahrne Mann, zweyhundert ein und fünfzig Stücke an einigen Pferden, mehr Ochsen, Kühen, Rindern, Kälbern; dazu hat man in der ganzen Markung vierhundert zwey Morgen Aecker, hundert vier und siebenzig Morgen Wiesen, vier und zwanzig Morgen Gärten, gar keinen Wald, keine Weyde, nicht eine handbreit ödes Feld.

Dieses Vieh nur auf etliche Monate zu sättigen, hätte man eine Weyde von zweyhundert ein und fünfzig Morgeu nöthig, somit blieben für Menschen und Vieh keine dreyhundert und fünfzig Morgen übrig, Inwohner sind allda fünfhundert und sechzig Seelen, und woher würden diese das Brod für sich, und das Winterfutter für zweyhundert ein und fünfzig Stücke Viehs auftreiben? Dermalen werden kaum über dreyßig Morgen zu Gras verwendet, das Vieh im Stalle zu füttern, mehr Korn verkauft jeder, als er selbst verzehret, und jeder

Bauer

Bauer macht zwey- bis dreymal seine Ochsen fett, verkauft sie dem Fleischhacker um ein schönes Geld, er mästet noch dazu zwey, drey Rinder, welche er schlachtet oder verkaufet; er hat Milch und Schmalz im Ueberfluß. Sechshundert Stück Schafe nicht dazu gerechnet, welche doch im Sommer und Winter mehrere Wochen durch gefüttert werden.

§. V. Von Verbesserung gewisser großer Markungen.

Besagte Markung ist eine der Kleineren, und nähret doch so viele Menschen und Vieh: allein wie viele große und wichtige Markungen findet man, wovon Brache und Huthweyden die Hälfte ausmachen, und öde liegen? In der Schweiz, wie in Tyrol sucht man nun die geringste Plätzlein anzubauen, in Oesterreich und Steuermark ist allbereit alles angebaut. In den Tyroler Landen gegen Wälschland sieht man zwischen Felsen und Steinen, wo kaum eine handbreit Erde ist, die schönste Maulbeerbäume: in den Gegenden an Deutschland, wo Schneeberge und größere Kälte, findet man allenthalben Früchte, Erdäpfel, türkisches Korn angepflanzet. In Bayern hingegen sind ungeheure Strecken und Felder entweder gar öd, oder nicht genugsam angebauet, vermuthlich weil die Güter zu groß, und der Inwohner zu wenig sind, denn es stehen allda Höfe von vierzig, fünfzig bis sechzig Morgen, wovon jeder Morgen 40, oder gar 50,000 Quadratschuhe hat. So große Güter können unmöglich von Privathaushaltungen wohl gebauet werden; denn fordert H. Mayer, daß jede Haushaltung an dreyßig Morgen, den Morgen zu 256 Quadratruthen, jede Ruthe zu 16 Nürnberger Schuhe gerechnet, genug

zu bauen habe, so müßten jene große Güter freylich zerschlagen, neuen fleißigen Inwohnern übergeben werden. In einigen Theilen Frankens, wo man noch den alten Schlendrian beybehalten, die Huthweyden nicht abzuschaffen beliebt, finde ich eben auch die größte Markungen und ungebaute Plätze an jenen Orten, wo sonst sehr fleißige Inwohner sind. Bey Herlheim, Alitzheim, Spiesheim, Sulzheim, Stockheim, Donnersdorf, Schwappach, im Steigerwald, und an vielen andern Orten, sind so viele müßig liegende Huthweyden anzutreffen, daß bey derer Benutzung neue Dörfer angeleget werden könnten. Herlheim hat das schwarze an sich selbst unfruchtbare Mohrfeld sammt großen Sümpfen in langer Strecke zur Huthweyde, es hat zugleich schöne Plätze von Mergel und Kies gegen seine Weinberge, es hat Thon und Letten gegen Sulzheim und Brunnstadt, Sand gegen Alitzheim und Spiesheim; zu Sulzheim hat man einen ganzen Strich Felder, wo überflüßiger Gyps ist: und wie leicht könnte man mit den geführten Gräben, welche hie und dort löblich angefangen sind, die übrigen Sümpfe austrocknen, die Huthweyden vertheilen, die leichte Felder mit Beyführung schwerer Erde vermischen, den Gypsdung verwenden? Gewiß man würde dabey mehrere und bessere Unterthanen, mehr Futter und Vieh, mehr Früchten und Nahrung gewinnen; jeder Bauer müßte da wahrhaft zum Herrn werden. Wie hier, so könnte es auch in den übrigen obgemeldten Orten geschehen. Zu Alitzheim finden sich Huthweyden von Sandboden vor, welche anitzt nichts tragen, würden sie diese Plätze gegen den Hahn ꝛc.; weil die Lage sehr warm und heiß, mit Zwetschken-Aepfel-Birn- und Maulbeerbäumen, auch mit beygepflanzten langen

Wein-

Weinreben besetzen, so würde sich dieser Platz so gut ertragen, wie jener gegen Grettstadt zu, wo die Zwetschkenbäume dem heißen Sand Schatten geben, damit die Früchte auf den Aeckern um so besser wachsen; würden sie das leichte Sandfeld, mit Letten oder Mergel vermischen, so erhielten sie die beßte Felder, und könnten nach reihenweis gesetzten Bäumen, und an diesen erzogenen Rebstöcken, ihre Früchte und Getränk, auf den mit Getreide gebauten Zwischenbeeten, ihr Getreid so gut als die Wälsche und Pfälzer bauen, und erhalten. Von den Maulbeerbäumen könnten sie vorzügliche Vortheile in diesen Gegenden ziehen, wenn sie erwachsen, so würde keine Beschwerniß seyn, den Seidenwurm anzuschaffen, und den Seidenbau zu befördern, welcher die Wälschen, wie einige im Würtenberg- und Baadischen zu reichen Inwohnern machet. Eben so gut könnten dieses die Stockheimer nach aufgehobener Huthweyde auf dem Sandboden gegen Vöghitz thun. Die Spießheimer und Grettstadter hätten eben so gute Lagen mit den Sulzheimern, welche ihren Gyps fleißig ausgraben, in einer am Bache dazu errichteten Mühle zermahlen, und allen benachbarten um einen billigen Preis mittheilen könnten, damit durch den Gypsdung auf ihren und fremden Markungen dem Kleebau aufgeholfen würde: die Sulzheimer sollten wegen dem Gyps, welcher ihre Felder so gut machet, sammt den Grettstädtern und Schwappachern die erste seyn, welche die Brache anbauen: und wie viele andre könnten deren Beyspiele folgen, und eben so glücklich seyn, ohne daß sie Anlaß nehmen, jemand um die angebaute Güter zu beneiden, oder um ein geringes Flecklein Landes lange Streithändel zu führen? Es trachten manche, ihre Mitnachbarn

eines Ackers oder Gutes, wo nicht zu berauben, doch widerrechtlich zu beneiden, und lassen so große ödliegende Plätze, die sie mit Recht benutzen könnten, außer Acht. Welche Thorheit?

§. VI. Hindernisse, oder Einwürfe wider die Stallfütterung.

I. Einige sagen: füttert man das Vieh zu Hause, oder hält mehr Vieh, so muß man auch mehr Knechte und Mägde halten.

Allein man bedarf kaum derer mehr, als sonst halten; denn da man ein gewisses Futter hat, so ist viele Zeit erspart, die man sonst zum Weitausgehen und Grassuchen nöthig hatte. Zwanzig Stücke Viehs kann ein Knecht oder eine Magd versehen, folgsam sind zu hundert Stücken Viehs nur fünf Personen vonnöthen, sonderbar wenn man bey schönem Wetter den Klee, und die Futterweyde auf ein paar Tage mit dem Wagen beyführet.

II. Andre sagen: das Vieh ist im Stalle zu eng, zu lang verschlossen, und ohne Bewegung. Hat aber nicht jeder Stall seine Thüren und Oeffnungen zu frischer Luft, welche man nach Gefallen öffnen kann? Ferner hat wohl das Vieh nicht genug Bewegung, wenn man es an jedem Tage zweymal zur Tränke gehen läßt? Kann es da nicht eben so im Sommer vertoben, wie im Winter? es hat ja im ganzen Winter keine andre Bewegung, und bleibt gesund: warum nicht auch im Sommer?

III. Mehrere klagen mit Grunde: sie können die Knechte und Mägde nicht auftreiben.

Eine

Eine gegründete Klage ist diese: allein lasse man nicht so viele müßige Leute in der Jugend zu ihrem Verderben umschweifen. Hohe und niedre Herrschaften können hierinn das beßte thun, und nach andrer hohem Beyspiele: 1. die Kinder zu den, ihrem Stande und Alter gemessenen Arbeiten, aus den Weysenhäusern, frühzeitig anhalten, damit sie sich nicht verliegen, und in ihrer Faulheit verfaulen; 2. die arme Kinder, die bettelnde Weysen, oder Verlassene sind zeitlich unterzubringen, christlichen Bauersleuten zur Erziehung zu geben; sie finden zwar mit den Kleinern Beschwernisse, können aber, wenn sie erwachsen sind, die nöthige und nützliche Dienste leisten: 3. sogar, den Bettlern sollte man ihre Kinder; weil sie selbe nicht gehörig erziehen, abnehmen, damit sie zu Arbeiten angewöhnet wurden: 4. die schon Erwachsene, die Herumstreichende, auch Convertiten sollte man mit Untersagung des Bettlens zum Dienen anhalten, und jedem Inwohner gestatten, die bettelnde Müssiggänger zum Arbeiten wegzufangen: würden sie sich nicht bequemen, oder widerspänstig seyn, so wäre ihnen das Arbeitshaus zur Wohnung anzuweisen: würden dieses alle hohe Herrschaften zugleich thun, so würden sie nicht nur alle Faulenzer, Herumstreicher, Müßiggänger zu emsigen guten Arbeitern, Knechten und Mägden umschaffen, sondern auch alles Diebsgesind beseitigen; denn viele stehlen aus Noth; weil sie nicht betteln dürfen, oder keine Arbeiten bekommen, dieses Mittel könnte wohl wirksamer als mancher Galgen seyn, und mancher wird vom Galgen abgehalten, wenn er an den Arbeiten das Mittel sich zu nähren findet: 5. jede Gemeine könnte wohl bey Vertheilung der Huthweyden ihre Arme bedenken, ihnen öde Felder zum Anbauen überlassen,

damit sie ihr Brod gewinnen, zugleich ihre Kinder bey Arbeiten, zu der Mitnachbarn Dienst, als Knechte und Mägde erziehen.

IV. Ein Haupteinwurf ist: die Kühe zu Hause im Stalle gefüttert, rindern oder muthen nicht; folglich hat man keine Nachzucht.

1. Die Kühe im Stalle rindern, müthen, oder verlangen den Farrochsen so gut, als auf der Weyde, wie man bey den herrschaftlichen Kühen sattsam erfährt; welche im Sommer und Winter zu Hause im Stalle versperrt und gefüttert werden. 2. Einige, die gern wollen, daß ihre Kühe rindern und aufnehmen sollen, geben den Kühen einige Grundeln, eine Art glatter Fischlein, ein, und wollen ihren Zweck erreichen. 3. Das Zeichen, daß eine Kuh rindere, ist insgemein, wenn sie im Stalle unruhig, öfter bläcket, bey der Tränke aufs Vieh springt, nicht in den Stall will, im Dorfe auf- und ablauft: zu dieser Zeit führ sie in einen dicken Baumgarten den jede Gemein dazu halten soll, laß den Ochsen dazu, und ein dazu bestellter Mann, wie sonst der Hirt gethan, kann Acht geben, und anzeigen, ob die Kuh aufgenommen habe. Es können unter gleicher Aufsicht mehrere Kühe eingelassen werden; die nicht zugekommen, läßt man in folgenden Tagen abermal zu. Die Zeit dazu ist bis Johannes, wo hernach der Gras- oder Baumgarten zu benutzen ist: und so wird der ganze Einwand von der zu förchtenden Unfruchtbarkeit zernichtet. Junge und muthwillige Leute sind dabey vom Platze zu schaffen.

Wer um den Hirten besorget ist, sey sein Gutthäter bey Vertheilung der Huthweyden. Andre leere Einwen-

dungen

dungen hierinn sind Träume von gewissen unbiegsamen, auf alte Bräuche halsstarrigen Leuten: gescheidere schicken sich leicht darein.

V. Noch eine Einwendung könnte gemacht werden, durch einige, welche den Rechten nach die Theilung der Huthwasen fordern; allein kömmt es blos auf die richtige Theilung an, so werden Klügere und christlich Denkende ihren Mitbrüdern etwas gönnen, und die Theilung nach der Zahl des getriebenen Viehs einrichten. Hat demnach der Bauer noch einmal so viel Vieh getrieben, als der Halbbauer, so bekömmt er noch so viel von diesen Wasen, hat der Halbbauer noch so viel getrieben, als der Söldner, so bekömmt er so viel mehr, und zuletzt dieser mehr als der Beysaß, der ungefähr eine Kuh treiben dorfte: die Nächstenliebe soll dabey herrschen, durch Vergleiche ist das Zweifelhafte zu heben, und die Barmherzigkeit gegen arme Mitbürger vor Augen zu halten, Gott kann hernach das Wenigere segnen und ersetzen.

§. VII. Ueberschlag, ob besser sey, die Huthweyden zu Aecker oder Wiesen umzukehren, mit Abzuge der Unkösten.

Nachdem man erwogen, daß von der Viehweyde alle Krankheiten und Seuchen entstehen, wie daher oft hungarische und polnische Ochsen die Seuchen ins Deutschland gebracht; auch die Vortheile bey dem Kleefüttern eingesehen, daß man weit mehr Vieh halten könne; daß es im Stalle gefüttert besser, fetter, von giftigen Insekten, Raupen, Schnecken, giftigen Kräutern, die es im Stalle liegen läßt, von Hitze, Regen, Kälte ꝛc.

frey, so ist nun auch zu bedenken, ob besser sey, die Huthweyde in Aecker oder Wiesen zu verwechseln?

Ich setze, daß hundert Stücke Viehs zu weyden, zum satt fressen, ohne zu Hause gefüttert zu werden, eine Strecke von hundert Morgen Huthweyden, den Morgen zu 256 Quadratruthen, die Ruthe zu 16 Nürnberger Schuhen gerechnet, unentbehrlich seyn; diese Huthweyde denn bringt mir in sechs Monaten 500 Gulden; füttere ich aber das Vieh zu Hause im Stalle, so nehme ich nur von hundert Morgen fünf und dreyßig, diese mit dem dreyblätterigen Klee, mit Monat- oder türkischen Klee, jeden Morgen zum Drittheil angesäet, wozu ich das Kraut Sulla oder Silli, welches im Parmesanischen zu haben, (wo dieser Klee die beßte Fütterung giebt, also zwar, daß die Milch ganz gelb, wie purer Raum ist, daher auch der kostbare Parmesankäse kömmt,) mitpflanze, alles mit Raygras durchsäe, so hab ich von fünf und dreyßig Morgen überflüßiges Futter auf sechs Monate, für diese hundert Stücke Viehs, folglich erspare ich von hundert Morgen fünf und sechzig, welche mit Getreide angebauet werden könnten. Ein Kleeacker giebt so viel Futter auf einem Morgen, als sechs Morgen Wiesen; ein Morgen Wiese, so viel, als vier Morgen Weyde, somit trägt ein Acker vom Lutzerner- oder dreyblätterigem Klee so viel, als vier und zwanzig Morgen Huthweyde, somit geben fünf und dreyßig Morgen von diesem Klee so viel, als hundert Morgen Huth: was ein großer Unterschied und Gewinn?

Ein Morgen Feld, zu nützlichen Wiesen bereitet, giebt jährlich an Heu und Grummt wenigstens 30 Zentner, der bessere giebt 40, 50 Zentner; diesen, nach Abzuge

der

der Erntkösten zu 24 kr. gerechnet, ertragen die fünf und sechzig Morgen zu Wiesen gerichtet 780 fl.

Die Kuh im Stalle mit Klee gefüttert, giebt ein Drittheil mehr Milch; das Futter gedeihet dreymal besser, als wenn es auf leeren Weyden herumlauft, somit vergrößert sich der Nutzen merklich bey den fünf und dreyßig Morgen Kleefeld, und ein jedes Stuck nur auf 7 fl. gesetzet, folglich nur 2 fl. höher, als die Weyden angeschlagen, so erträgt es 700 fl.

Der Mist, so auf offener Weyde verloren, im Stalle gewonnen, auf jedes Stuck, nach Abzuge des eingestreuten Strohs 2 fl., sind 200 fl.

Bleibt also Gewinn 1680 fl.

Fünf Knechte oder Mägde zu hundert Stücken Viehs, kostet jeder des Monats 6 fl., fünf Menschen also in jedem Monat 30 fl., in sechs Monaten 180. fl.

Bleiben übrig 1500 fl.

Da nun die fünf und dreyßig Morgen mit Klee zu besäen, derer einer in den andern gerechnet 24 kr. kostet; zu jedem Morgen 20 bis 24 Pfund vonnöthen, und auf zehn, fünfzehn bis zwanzig Jahre dauren, zusammen 336 fl. (wenn man den Saamen selbst zieht, nichts) kosten; diese aber in zehn Jahre vertheilet, betragen jährlich 30 bis 36 fl.

Bleibt nach Abzug 966 fl.

Die Dungkösten der fünf und dreyßig Morgen alle Jahr zu rechnen, mag der Morgen 2 bis 4 fl. erfordern (im Falle man Gyps selbst hat, nichts).

Bleibt nach Abzuge 826 fl.

Ferner sind von den hundert Morgen fünf und sechzig zu Wiesen liegen geblieben, die alle zwey Jahre einmal zu dungen (wir rechnen sechs Wagen auf einen Morgen Wiesen, und für einen Wagen 30 kr. Unkosten) macht in zwey Jahren 195 fl., diese abgezogen, bleibt Ueberschuß 728 oder 730 fl., und diese sind der Vortheil, den man auf einer Huthweyde zu Wiesen verwechselt gewinnt, wenn man das Vieh zu Hause im Stalle fütteret, wo es fett und gut, da es auf der magern Weyde, wo kaum ein Gräslein oder Blume gewachsen, immer mager geblieben.

Da Hr. P. Mayer diese Ueberschläge gemacht, erzählet er, daß die Reichsstadt Rothenburg von den Huthweyden die Eintheilung gemacht, und sie zu Aeckern und Wiesen wider der Bauern Willen verwechselt, wobey alle murrten, verdrüßig gewesen; allein da sie anitzt ihre Vortheile sehen und finden, sind sie dankbar, und bringen ihrem Rathe Geschenke von 25, 30 und mehr fl. zur Beförderung des errichteten Weysenhauses. Vermuthlich werden Vernünftigere sich bald zu gleicher Einrichtung entschließen, und andre dazu verleiten, die Zeit wird auch ihre Dankbarkeit bringen. Sonst wenn man gesinnet ist, einen Acker in Wiesen umzuwechseln, so muß man ihn Anfangs mit Raygras, oder Futterweyde, das ist, mit Haber, Wicken ꝛc. besäen; wenn dieses herab, so säet man im zweyten Frühling nach gebautem Felde halb so viel Haber, als sonst, wenn er spannhoch, Klee darein von allen Gattungen, sammt allerhand Grassaamen oder Heublumen, womit man auch im dritten, vierten Jahre, wo der dreyblätterige Klee gern ausgeht, fortfährt. Will man aber eine Wiese in

einen

einen Acker verwechseln, so ist die umgerissene Wiese, so Anfangs nur obenhin gebauet war, nur mit Haber, hernach, wenn sie (nach schon gegebenen Anweisungen) wohl gebauet, mit Weizen, Gersten, türkischen Korn ꝛc. zu besäen; denn zum Korn oder Rocken ist der Boden zu stark; man kann diesen neuen Acker drey bis sechs Jahre ohne Dung anbauen, läßt aber die Fruchtbarkeit nach, so dunge, und säe Haber mit Klee darauf. Der Dung von Tauben, Mastviehe, Schafen, Menschen, Hühnern, Eseln ꝛc. ist der dungreichere, und allzeit stärker und ölreicher, als jener von Pferden, oder magerem Rindviehe; denn von bessern Futter, bey dem Hornviehe, fällt besserer Dung. Das Holzbötzig ꝛc. hat auch mehr Salz und Oel als Stroh; Gyps, Kalch und Mergel ziehen wegen ihrer Schwere mehr Oel und Salz an.

Wer Kalchdung auf seine Felder bringen will, bringe ihn aus dem Ofen auf die Brache, oder in die zweyte Furche vom Feld auf kleine Häufen: bey vermutheten starken Regen wird er mit Strohe bedeckt, bey gelinder und regnerischer Luft löset er sich auf, und zerfällt: wird also gleich auf den Acker verbreitet, untergerühret oder untergeackert, sonst würde er beym plötzlichen Regen zusammenlaufen, folglich fest werden: eben so ist es auch mit dem Mergel zu halten, und bey beyden muß man alle zwey Jahre wechseln, und andern Dung vom Mist aufführen, so bleiben die Aecker allezeit tragend und fruchtbar. Andre legen den gebrennten Kalch am Ende der Scheuruntenne, oder sonst, wo durchziehende Luft, besprengen ihn einen Tag um den andern mit verirtem oder verfaultem Urin, schäuflen ihn ein, und

fah=

fahren so fort, bis der Kalch zerfallen, und wie Mehl geworden. Dieses streuen sie hernach dünn auf die Aecker in gleichen Theilen, er ist aber bey anhaltender Sommerhitze oder Regen bald unterzupflügen; außer diesen Witterungen liegt er besser acht Tage frey auf den Aeckern. Die Kraft und Wirkung dieses Kalches ist ganz erstaunlich: bringt die schönste Getreide. Zwischen zwey Kalch- oder Mergeldungen soll aber allezeit eine Mistdüngung seyn.

Aschedung ist hingegen nicht unterzuarbeiten. Wer damit dungen will, thue in einen Haufen Asche ein Drittheil lebendigen Kalch, besprenge ihn mit verirtem Urin, oder Lacke, und sobald der Kalch zerfällt, wird er wohl unter die angefeuchtete Asche vermischet, hernach auf die Aecker gestreuet.

Die Quecken den Kühen verfüttert, sind ein heilsames Futter: sie geben gute Milch und Dung davon, sind eine Blutreinigung, treiben den Urin.

Der graue Letten, welcher schieferartig und säuerlicht ist, kann im Sommer bey großer Hitze, oder im Winter bey der Kälte gegraben, auf Häufen gebracht in Staub zerfallen, er wird alsdann in die Lacke gebracht, und hernach als der beßte Dung auf die Felder geschaft. Aller Aschen- Kalch- und Gypsdung ist fern von Sandfeldern zu halten, wo er nicht wohl anschlägt. Beygemischte Erde ist da verträglich.

III. Abhandlung.

Vom Kleesaamen, Kleebau ꝛc.

§. I. Vom guten Kleesaamen, und wie er zu erziehen.

Guter Saamen ist das erste Nothwendige zum Kleebau. Das erstemal muß man ihn gemeiniglich kaufen, wobey man auf guten zu denken hat. Der Kleesaamen ist hart und zähe, somit beschwerlich auszudreschen, deßhalben schieben ihn viele in den Backofen zu dörren, wo er aber so stark ausdorret, daß er hernach nicht mehr keimet, oder aufgehet; wenn er feucht ist, schimmelt er gern, man muß ihn daher oft wenden, oder in Säcklein an die Luft hängen, er hält sich auch nicht über zwey oder drey Jahre.

1. Der dunkelfarbe hat schon seine Keimungskraft verloren, der gute ist hell und schwefelgelb, sticht ins Grüne und Rothe ab. 2. Mach die Probe in einen Blumenscherben mit Erde, säe einige Körnlein darein, begieß ihn mit laulichtem Wasser, in zwey Tagen und Nächten muß er keimen, wenn er gut ist, nach diesen Körnlein beurtheile auch den andern, geht er nicht auf, so ist er ausgedorret und unnütz.

Am sichersten ist, wenn man ihn selbst erzieht, ein mäßiges Stuck Kleefeld giebt die Menge Saamen; man kann den Saamen vom ersten oder zweyten Kleewuchs des Jahres haben: ist der Acker fett, und der Klee steht dicht, so mäh ihn ab, und zieh den Saamen vom zweyten Kleewuchs; denn der erste bringt wegen seiner Fette wenig oder gar keinen Saamen. Ist hingegen der Acker

ein

ein dürres Sandfeld, wo der Klee dünn steht, so giebt auch der erste Wuchs guten Saamen. Der erste Wuchs zeitiget bis zum Anfang des Augusts, der zweyte, so im Anfang des Junius gemähet worden, zeitiget gegen Michaelstag; die Probe über seine Zeitigung mache man so: man nehme einige Kolben in die Hand, zerreibe sie, wenn der Saamen in die Hände fällt, ist er reif, man mähet ihn also mit der Sense ab, legt ihn an Rangen, und läßt ihn nach Beschaffenheit heißer oder gelinder Witterung, einige Tage oder zwey Wochen liegen, wo man ihn ohne Schütteln herum leget: ist er recht dürr, so bringe man ihn bey heißem Sonnenscheine nach Haus, und dresche die abgebrochene Dollen gleich aus. Weil aber die Dollen den Saamen sehr fest halten, und nicht leicht heraus geben, so sammlet man sie in große Säcke, diese stellt man an die Sonne oder zur Herbstzeit in die warme Stube, wendet sie öfters um, und drischt sie abermal recht dürr aus. Einige nehmen gleich die Dollen von den Stengeln, da sie auf dem Acker schon dürr, in Säcke, dörren, und dreschen sie aus. Der ausgedroschene Saamen wird wie andrer mit der Schaufel geworfen, und mit dem Staubsiebe gereiniget, in Säcke gesammlet, an die Sonne gelegt, und an einem trocknen Orte in Säcklein, bis zur Saezeit bewahret. Da man aber den Saamen selten ganz herausbringt, sammle das übrige, es im Frühjahre auf die Wiesen zu streuen. Der Saamen vom zweyten Wuchs ist nicht so leicht und bald auszudreschen, daher man ihn auf Büschel gebunden, am füglichsten hoch und lüftig, bis aufs Frühjahr in die Scheuer legt, wo man alsdann die Dollen in Säcke sammlet, in der Stube, fern vom Ofen, nach und nach dörret, hernach drischt und reiniget.

§. II.

§. II. Vom Kleesäen, und Mähen.

Den Klee dicht säen ist allezeit gut; denn wenn er zu dicht, können Stöcklein abstocken, ist er aber zu dünn, so setzen sich keine mehr ein. Zu einem Morgen von 180 Ruthen sind 7 Pfund genug, wenn Haber darunter gesäet wird, nimm 3 bis 4 Pfund Kleesaamen dazu. Die Weise, den Kleesaamen mit Gersten zu säen, ist gut: doch scheint besser, wenn man ihn im ersten Frühling gleich nach geschmolzenem Schnee, in den Rocken oder Spelten säet; weil, wenn diese Früchte eingeerntet worden, der Klee sonderbar mit Gyps bestreuet, noch zur Blühte aufwächst, und auf den Herbst dürre oder grüne Fütterung in Menge giebt. Auf einem Acker, wo Kraut und Erdäpfel gebauet werden, Haber mit Klee, wenn jener eine handhoch ist, besäet, den eine halbe Elle hohen Haber abgemähet und verfütteret, auch zum zweytenmal abgeschnitten gefüttert, kömmt zum drittenmal, und mit ihm der Klee zur Blühte; der Haber zeitiget, ist abzumähen, zu dörren; so giebt er im Sommer und Winter ein treffliches Futter, wovon die Kühe ein Drittheil mehr Milch geben, als vom Klee allein.

Sonst merke wohl, daß der Klee vor der Blühte niemal abzumähen sey, er soll wenigstens acht Tage geblühet haben; auch ist er nicht zu grasen bey trübem, nassem, neblichtem oder Regenwetter, damit er nicht blähe, und das Vieh krank mache. Er ist ohnehin langsam und in Wenigem vorzulegen. Die Mittel wider das Blähen, so eine jede nasse Fütterung verursachen kann, sieh unten.

§. III. Ausgesogene Felder stellet der Kleebau tragbar.

Auf Feldern, wo viele Quecken sind, ist räthlich, daß man nach umgerissenem Feld im dritten Herbst Erd- oder Grundbirn, Kopfkraut, Kohl ꝛc. baue; weil durch das fleißige Anbauen zugleich die Quecken ausgerottet werden. Legt man Wiesen mit Klee und Raygrase an, so muß man; weil der Klee im vierten Jahre ausgehet, in diesen, wie folgenden Jahren wiederum etwas Klee beysäen. Felder, welche durch starken Erdäpfelbau verdorben, oder vom Fruchtbau ausgesogen worden, daß nichts mehr darauf wachsen will, besäe mit Kleesaamen, ackere hernach im zweyten Jahre das Feld wieder herum, so geben die faulende Kleewurzeln dem Felde frische Nahrung, und machen den Boden locker, daß er wieder tragbar wird: eben so werden aus Sandwüsten, wo der Klee gern wächst, die fruchtbarste Felder; man besäet sie mit Klee, setzet den Pferch von Schafen auf den Sandacker, verfüttert den Klee für die Kühe, schaffet Viehdung darauf, bricht die Felder um, besäet sie, so werden aus leeren öden Sandfeldern die fruchtbarste Getreidfelder.

So hatte ein Bauer eine, seinem Hofe nahe Viehweyde von vielen Morgen Feld, ohne Nutzen mit Koth überzogen, herumgebrochen, den Boden gut befunden, und mit Erdäpfeln angepflanzet: durch das emsige Bearbeiten faulten die Graswurzeln, wurden zum Dung, und nach einigen Jahren besäete er das Feld mit Getreide, erhielte eine reiche Ernt davon. Nachher besäete er den Platz mit Haber, Raygrase und Klee, und erhielte auf

jedem

jedem Morgen 80 bis 85 Zetner Futter. So macht es der Emsige, und wird reich.

§. IV. Verschiedene Kleegattungen.

Man zählet insgemein drey bis vier Kleegattungen. Die erste, wovon bisher die Rede gewesen, ist der Dollenklee, oder dreyblätterige Klee, welcher auf jedem Boden gern anschlägt; er wächst überall leicht, jedoch ist ihm der Sandboden, oder gelbes Leimenfeld das angenehmste; dieses aber ist, wenn der Klee gesäet, oder das erstemal abgemähet worden, wohl mit Gyps zu dungen.

Die zweyte Kleegattung ist der sogenannte Monatklee, andre nennen ihn den Lutzerner; weil er alle Monat wächst und abgegraset werden kann: auch dieser liebt jeden Boden, ohne Ausnahme leicht- oder schweres Feld; doch schlägt er auf Sand- oder gelben Leimenfeld, wie obiger, am beßten zu. Der zweyte Wuchs vom Monatklee ist insgemein, nach obigen Regeln, zum Saamenziehen der bessere; seine Blühten sind blau (jene vom Dolleuklee fleischfärbig, roth, jene vom Steinklee, der gern auf Kies, Steinen und Felsen für die Schafe wächst, sind gelb) sein Saamen ist enthalten in einer Art von Schnecklein; er ist wohl zu dörren, und im Ausdreschen gleich dem obigen zu behandeln. Läßt man ein Viertel- oder einen halben Morgen zum Saamen stehen, so hat man vieleu, man streift den zeitigen mit der Hand von den Stengeln ab, bewahret ihn trocken in Säcklein an der Luft, hernach klopft oder drischt man ihn recht trocken heraus; die Kleestängel mähet man hernach zum Winterfutter ab: dieser Saamen ist auszusäen im Frühling auf gut gearbeitetes Feld, zur Zeit, wo man keine

Fröste mehr vermuthet; im Winter ist er mit Mist zu decken wider die Kälte, wobey er zugleich gedünget und erwärmet, im folgenden Frühling ungemein schnell aufwächst. Er hält zwölf, fünfzehn, auch mehr Jahre lang an.

Der Luzerner oder Monatklee ist vorsichtig zu säen an solche Plätze, wo er tiefe Wurzeln schlagen kann; denn wo unten Thon oder Letten, wo weder Wurzeln noch Wasser tiefer eindringen können, bringt das stehen bleibende Wasser den Wurzeln von unten herauf die Fäulung, er steht in zwey, drey Jahren ab, wo er hingegen fünfzehn, zwanzig Jahre hält.

Die dritte Gattung ist der Esperset oder türkische Klee, welcher öde Raine, Hügel, Anhöhen, oder Berge liebt. Das Feld muß mit dem Pfluge, Karst oder Haue wohl und tief durchgebrochen, und so rein gemacht werden, daß alle Graswurzeln verderben, und wenn dieser Klee eingesäet wird, nicht mehr aufwachsen können: er kömmt im ersten und zweyten Jahre sehr zart auf, und hat bis ins dritte Jahr gute Pflege nöthig, wo er zu seiner Stärke gelanget, und ein paar Ellen hoch wächst, er hält zwanzig, dreyßig, auch vierzig Jahre lang, sonderbar auf trockenem Boden, der an abhangenden Hügeln von Steinen, Kies, oder sonst schwer seyn darf; nach den zwey ersten Jahren schadet ihm kein Frost mehr, er ist daher in dem ersten zur Winterszeit, wie der Monatklee, mit Mist zu decken: seine Wurzeln dringen Elle tief in die Erde, daher er die trockneste Witterung nicht achtet, und an den Anhöhen kann ihm keine Nässe schaden. Den schönsten Wuchs kann man sehen auf den Anhöhen von Wirzburg auf Schweinfurt, oder

von Esteufeld auf Eisenheim zu; der zuvor mit Erdäpfeln angebaute Boden im Frühling gepflüget, ist dem Esperset anständig, man säet ihn handvollweis mit beygemischtem Haber, auf einen Morgen ohngefähr $2\frac{1}{2}$ Zentner, eget ihn unter, giebt ihm, wenn der Haber abgemähet worden, im Herbst Mistdung. Wer den Saamen zuvor in Lacken- oder Mistwasser ꝛc. wie im ersten Theile zu sehen, einweichet, hat große Vortheile an dem schnell aufwachsenden Klee, von jeder Gattung. Der rothe dreyblätterige Klee gedörret, oder grün, ist das köstlichste Futter für alles Rindvieh und Schafe. Der gedörrte Esperset ist für Rinder und Pferde. Es giebt noch eine vierte Gattung von Klee, welcher fast den Wicken an Schoten, Saamen und Gebüsche gleichet, er verbreitet sich sehr auf dem Boden, ist wegen seinen Körnern und nahrhaften Stängeln der fetteste, wird den Kühen zum Futter bestimmet, wovon sie außerordentlich Schmalz und Milch geben. Das Pfund vom Dollenklee, oder dreyblätterigen, kann man in verschiedenen Gegenden Frankens um 8, 10, 12 kr.; die Mätze Esperset um 40, 50, 60 kr.; den Luzerner- oder Monatklee, um 15, 18, 20 kr. sonderbar im Mayn- und Itzgrund haben. In den Nürnberger Gegenden fodert man auf einen Morgen 30 Pfund Luzerner, und 20 Mätzen türkischen Klee, säet man Haber bey, so ist weit weniger nöthig.

§. V. Wie der Klee zu dörren.

Damit der Klee seine kräftige Blätter beym Dörren nicht verliere, ist eine besondre Dörrart zu beobachten. Wenn er gemähet worden, so bringt man ihn auf die Rangen der Aecker oder Wiesen, läßt hernach den Klee den ganzen Tag liegen, und wendet ihn erst Abends,

wo er wieder feucht geworden, oder frühe beym Thaue um, ist er also auch auf dieser Seite dürr, so wendet man ihn abermal feucht herum, bis er endlich trocken, so verliert er keine Blätter. Als ich in Tyrol über dem Adlerberge war, sahe ich im Grunde gegen Pludenz, daß alle Bauern gewisse vorräthige drey Ellen hohe Stänglein mit sechs oder acht Querstänglein (fast wie ein doppeltes Leiterlein, ohne außere Stangen, nur mit sechs Sprossen, und einer Stange in der Mitte, wodurch diese Sprossen gestecket waren) auf die Thalwiesen gestecket, woran sie ihr langes fettes Heu geddrret, frühe und Abends daran umgewendet: eben so könnte man auch gar leicht den Klee auf den Aeckern dörren, wenn man solche Stänglein mit Gabeln und Nebensprossen darein steckte. Er wird endlich bey heißem Sonnenscheine eingeführet, und trocken gelegt, damit er nicht schimmle, und dem Viehe eckelhaft werde.

IV. Abhandlung.

Von den Wiesen.

Von der Lage der Wiesen in Thälern und Gründen ist schon oben gehandelt worden, wie auch, wie sie gut zu pflegen seyn. Nun bleibt übrig, mit welchen Kräutern und Grase sie anzulegen seyn, und welche Gräser die giftigen sind.

§. I. Köstliche Kräuter auf neu anzulegende Wiesen.

Nebst dem Schweizervieh sahe ich das schönste in dem Parmesanischen, wo ein gar schöner Wiesenwachs ist; das Gras ist außerordentlich fett, und die Kühe geben

ben keine weiße, sondern eine ganz gelbe Milch davon, daher auch der parmesaner Käs der beßte, welchem jedoch der Käs in der Anconitanischen Mark nichts nachgiebt. Unter den beßten Kräutern oder Kleegräsern zählen die dortige Inwohner das Kraut Silli oder Sulla, welches mit einigen andern gar leicht heraus gebracht werden kann, wenn dahin gehende Pilger oder andre den Saamen mit sich nehmen. Dieser parmesanische Klee erfordert gute Pflege, ist an warme, fette Plätze zu säen, im Winter mit Dung wider die Kälte zu decken, und wie der dreyblätterige Klee öfters frisch anzusäen, sonst geht er gern aus. Nebst diesem hat man zwey besondre Gräser in den Gegenden von Schwabach und sonst in Franken, welche vor andern nutzbar sind.

1. Das Höniggras, welches sonst das wollige Pferdgras genennet wird, es treibt hohe Stöcke, zwey auch drey Schuhe hohe Hälme, blühet im Junius und Julius auf den Wiesen, und an Gewässern, der Saamen ist bald reif, und sobald er beym Abstrupfen durch die Finger, in den Händen bleibt, also mit Händen abgestrüpfet, auf einem Tuche getrocknet, in einem Säcklein zu bewahren. Wer davon Stöcke aus den Wiesen gräbt, und in seinen Garten versetzt, erhält den Saamen zum leichtesten. Der Saamen wird im Frühling, wo keine Fröste mehr zu förchten, im Anfange des Mayen mit dem dreyblätterigen Klee gesäet; zu einem Morgen ist viermal weniger von diesem Grassaamen, als vom Kleesaamen nöthig; weil er klein, nimm also zu 4 Loth Klee 1 Loth Höniggrassaamen, und im dritten, vierten Jahre, wo der Klee ausgehet, hast du die schönste Wiese vom Höniggras, welches erst im zweyten, dritten Jahre

recht sichtbar wird. Andre säen diesen Grassaamen unter Sommer- oder Winterfrüchte. Es wächst im dritten Jahre, schon im Februarius noch vor dem Klee, und steht im April sehr hoch, ohne daß ihm ein Frost schade, es ist sogar, wo kein Schnee liegt, im December zu schneiden, giebt eine treffliche Weyde für Schafe, sonderbar für Säuglinge im Herbst und Frühling; mit Klee vermischet, ist es unschädlich, und das einzige gute Futter, so man bey Regentagen sicher füttern kann. Auf fetten Böden wächst es zu hoch, und legt sich gern um, wo es also abzumähen ist; es wächst wieder frisch zu Heu tauglich: auf magerem Boden wird es nicht hoch. Willst du es pflanzen, und damit eine neue Wiese anlegen, so ackre nach, vor Johanns, abgenommenen Heu, deine Wiesen, Huthwasen, oder andre öde Plätze herum, nach sechs oder acht Wochen ackre sie abermal, im August bey heißer Sonne fahr mit schwerer Ege darüber, die Wasen zu zertheilen, und zwar öfters; nach kurzer Zeit ackre das Feld abermal herum, eben so, als wolltest du Weizen säen. Im folgenden Frühling säe den Höniggrassaamen auf, spreng Klee darunter, und ege ihn mit langen Wellenbüscheln ein. Auf solche Art können alle Huthwasen nach und nach angeleget werden, wobey auch im ersten Jahre, nach oben gemeldter Art, Haber mit aufwachsen kann; Gyps ist der beßte Dung dazu; jedes Feld ohne Ausnahme ist tauglich. Will man mit Höniggrase besäete Plätze zu Schafweyden verwenden, so muß man das vierte Jahr abwarten, sonst ziehen die Schafe die Wurzeln mit dem Grase heraus; weil sie nicht fest genug sind: die Schafe sind überhaupt den Gräsern gefährlich; weil sie die Graskronen und

oberste

oberste Theile der Graswurzeln gern abbeißen, daß sie nicht mehr wachsen können.

2. Ein für nasse Wiesen und Plätze taugliches Gras ist der große Militz, ein vielfärbiges Wasserrispengras, sonst Viehgras, eines der größten Gräser an den Ufern der Seen, Wässer und Dämme, es blüht im Brachmonat, der Halm wird 5, 6 Schuhe hoch, an andern Plätzen aber bleibt es kleiner, trägt viel Saamen; Schafe und Rinder fressen es gern; es erfordert ein feuchtes Erdreich, wo Weizen und Kohl wächst, und schlägt so gut, als Haber an; ist auch im Winter wie Heckerling zu schneiden, an sich ein süßes Futter, so an Plätzen, wo nur saures Futter wächst, am beßten fortkömmt. Die Pflanz- und Bauart von diesem Grase ist wie oben, nur ist der Klee an feuchten Orten wegzulassen; weil er allda nicht aufkömmt.

3. Andre nützliche Gräser und Kräuter zu anbauenden Wiesen sind auch: 1. das Heiligheu, Media genannt, wessen Saamen dünn auszusäen ist; 2. das Himmelbrod, Rabunzeln, wilder Sauerampfer, Pastinat, Schmalzkraut, wessen Knospen zu Lorbeern dienlich; 3. Bocksbart, klein Tausendguldenkraut, Maasliеblein, Wiesenknoblauch, sonst Serpentin, Balsamkraut, wilder Körbel, Wicken, Spitzwegerich, Breitwegerich, Pimpernell; 4. der Melissen, der groß- und kleine Steinklee, Enzian sammt andern. Das schädliche Moos von den Wiesen zu bringen, ist nebst aufgestreuter Asche von der Lauge, oder von Podaschen, der Ofenrus sehr gut, auf feuchten Plätzen wächst auch, anstatt saurem ein süßes Futter sammt Klee, wenn man auf einen Morgen 8 bis 10 Pfund fein zerstoßenen Salpeter streuet.

§. 11. Da viele Seuchen und Krankheiten beym Vieh von giftigen Kräutern entstehen, so ist hievon ein Unterricht zu geben, damit sie aus den Wiesen geschaft werden.

Unter den Kräutern sind giftige: 1. der Wasserschierling, hat lange Stängel und blaue Blumen wie Glöcklein, es ist aus Heu und Grummt wohl auszulesen und zu verbannen, am beßten sticht man diese, wie alle andre Giftgräser, mit einem Eisen sammt den Wurzeln aus den Wiesen ab, und wirft sie hinweg, die Pferde, wie das Rindvieh werden krank davon, die Schafe sterben gar. Ueberhaupt alle große, blaue Blumen tragende Gräser werden von den Leibärzten für giftig gehalten. 2. Das Zinnkraut und die Katzenschwänze sind auf Wiesen fürs Vieh eben so schädlich, daher auszustechen und fortzuschaffen; 3. der schädliche Rehewasen, besonders für die Schafe, ist abzutreiben, und steht von selbsten ab, wenn man hie und da, wo es nöthig ist, einige Ellen tiefe Quadratlöcher gräbt, bis Kies oder Steine kommen, die Löcher bedecket man hernach mit darauf gelegten Steinen, über die Steine werden Erde und Wasen gelegt, so versinket alles Wasser darinn. Auf den Aeckern kann man es eben so richten, oder bey dürrem Wetter denselben durch Egen und Pflügen abtreiben. 4. Die Spinnblumen oder Kuheuter bringen dem Viehe im Frühling großen Schaden. Toback in etwas Eßig gekocht, auch Sauerampfer zum Futter gegeben, sind Heilmittel dawider. 5. Die schwarze Nießwurzel mit dem Kraut; die Wolfswurzel sammt Kraut und Beeren oder Tollkirschen, das schwarz- und weiße Bilsenkraut, so gern an Straßen, Wegen und auf Brachfeldern

feldern wächst, und deßwegen die Weyde für Rind- und Schafvieh gar gefährlich macht, sind von den schädlichsten. Hat das Vieh ohngefähr von diesen gefressen, so koch Pappelkraut mit Leinöl und Butter, und gieb es dem kranken Vieh ein. Die schwarze Wolfswurzel in Salbey und Lauge eingenetzet, soll Nisse und Läuse vom Haupt vertreiben. 6. Die weiße Nießwurzel auf Bergen und Hügeln wachsend, das Euphorbiumkraut, die Haselwurzel, welche bey Haselnußstauden zu finden, purgiren stark, und können zu gewissen Zeiten, für das Vieh verwendet werden: für Menschen nehme man wenig. 7. Mehr schädliche Gräser sind: das Graskraut, Hundszahn, Münz und Andan, oder die wilde Camillen. 8. Die Blumen und Wurzeln von Zeitlosen tödten gar das Vieh. 9. Wasserpfeffer, Wasserhahnenfuß, Flöhkraut, so allzu hitzig und bey Disteln wächst, Cardobenedictenkraut, Wolfsmilch sind auch giftig. 10. Der Eibenbaum ist fürs Vieh der förchterlichste; so gar soll er das Vieh, so an seinem Schatten ruht, tödten. Alle diese Kräuter, mit ihren Wurzeln sind aus den Wiesen sammt gern darinn wurzelnden Aspen zu stechen: der aufgestreute Gyps vertreibt, wo nicht alle, doch die meiste von selbst, und macht dem verdumpftliegenden Kleesaamen Luft, daß er anstatt jener schädlichen Kräuter wächst. Wer diese schädliche, wie obige gute Kräuter zu kennen verlangt, wird auf bittliches Ansuchen, von den Hrn. Apothekern die beßte Auskunft erhalten.

§. III. Ein Mittel, das Wildprett von Wiesen abzuhalten.

Nimm ein halb Pfund altes Unschlitt, so viel altes Schmeer und zerriebenes Schießpulver, für 6 kr. Teu-

felsdreck, alles laß auf freyem Felde über der Gluth in irdenen Geschirren zergehen, tauch Lumpen darein, wenn es noch warm, und bind sie der Länge nach auf dem Feld an Stecken hin, woher Wild oder Hasen zu kommen pflegen, zwanzig Schritte davon; eben so mach es in Mitte der Wiese, und wiederhole das nämliche, bis zur Heuernt alle zwey Monat, oder einmal in jedem Monat. Die von lebendem Holz um die Wiesen gezogene Zäune dienen vor den ersten Anfällen.

Die Milde jener Fürsten, welche, von der Leibeigenschaft der Jägerey unabhängig, dem schönen Beyspiele des höchsten und weisesten Monarchen Deutschlandes nachfolgen, und auf gleiche Weise nicht mehr von der Liebe zum Wildprett, sondern von wahrer Menschenliebe beseelet, begeistert und gezogen, alles Wild in Thiergärten verschließen, sind die stärksten Zäune, alle Aecker und Wiesen zu schützen.

V. Abhandlung.

Von dem Viehefüttern, und dessen verschiedenen Nutzungen, sammt den Ställen.

§. I. Daß alles Futter wohl gedörret, sonderbar das Grummt, welches man an den mehresten Orten auf dem freyen Feld oder Wiesen, bis nach geschehener Verirung, wegen zu fürchtender Feuersgefahr dörren läßt, einzubringen sey, ist schon angemerket worden. Das schlechtere Futter oder Heu ist bey dem Abladen in die Scheuer mit etwas Salz legweis zu bestreuen, so wird es dem Viehe seine beßte Speise. Alles

Fut-

Futter ist trocken unterzubringen, damit keines schimmle; wie öfters gemeldet; daher ich es schließe.

§. II. Von der Zucht schön: und großen Viehes.

Aus dem Viehe und dessen Zucht, aus der Mastung, und Feldarbeiten kömmt des Landmanns ganzer Gewinn; er muß also auf schönes gutes Vieh vor allen andern sein Augenmerk richten. Das Vieh in der Schweiz, in Tyrol, und im Parmesanischen übertrift fast alles andre an Größe, Gewicht und Güte; daher verdienet ihre Einrichtung und schöne Viehzucht eine besondre Achtung.

1. Haben sie starke, breitschultrige, von Knochen und Schenkeln große Kühe gleich den sechs oder siebenjährigen Ochsen, zu diesen halten sie große, starke, schwere Farr = oder Faselochsen, und erhalten zur Zucht große schöne Kälber.

2. Die Kälber gewöhnen sie nicht schon in der zweyten, dritten Woche vom Saufen ab, sondern sie melken die Kühe in der vierten Woche, mischen anfangs wenig, hernach mehr Wasser der Milch im Zuber oder Kübel bey, und lassen diese das Kalb bis in die siebente Woche saufen, zuletzt in der achten Woche geben sie das Wasser allein, so sind die Kälber zugleich abgewöhnet, ohne daß man ein Blerren des Kalbes oder ein Bläken der Kuh höret, das Kalb schreyt nicht nach der Kuh, und diese schweigt, wo sich sonst beede fast zu tod geschrieen hätten: ein solches Kalb ist stark, schön und fett, hat durchgewachsenes gutes Fleisch, und kostet oft 15 bis 20 fl.

Wer ein Kalb recht gut gemästet verlangt, lasse es an der Kuhe saufen, so lang es will, und gebe ihm einige

ge Wochen durch täglich ein bis zwey ganze Eyer eingeschoben: wird Wunder dieser Mastung sehen. Das Kalb giebt im Gewicht, fett = und schmackhaften Fleische mehr aus, als die Milch eingetragen hätte.

Wer große Stammochsen von blauer Farbe, welche zur guten Nachzucht von recht großem Viehe nach Schweizerart vonnöthen sind, erziehen will; lasse sie saufen, so lange sie wollen: auch lasse man sie fressen bey dem Saufen, bis sie sich selbst abgewöhnen. Dieser erste Trieb verschaft ungemeinen Vorschub zum Wachsthume, wenigstens beobachte man das schon Angemerkte.

Linsenstroh ist ein gutes Futter für die Kälber im Winter.

3. Will man nun gute, starke und große Kühe ziehen, so hat ein solches Kalb großen Vorschub, den größten Ansatz dazu, und es wächst stärker, als andre Kälber in zwey Jahren. Ist auch das Kühkalb nach zwey Jahren stark genug, so läßt man es bey den Ochsen zukommen, kälbert nun diese Kuh das zweyte und drittemal, so füttert man sie wohl mit Getränken von warmer Kleyen, Aefterig, und schlechten Korn (wegen der Reinigung giebt man auch einige Getränke von gekochtem Lein) vier Wochen vor und vier Wochen nach dem Kälbern, so giebt es starke Kälber, und die Kühe erhalten große Euter, folglich geben sie auch für allezeit in Zukunft viele und gute Milch, sonderbar bey dem Klee, Haberfutter, Erdäpfeln ꝛc. Auf diese Weise kann man das Vieh und die Kühe so gut in Deutschland erziehen, als man sie in der Schweiz hat.

4. Die Größe und Schwere des Viehes schreiben die Inwohner der guten Weyde zu; denn auf den Gebürgen von Schwitz, Clarus, Uri, Unterwalden, ungeachtet des immerwährenden Schnees, das beßte Futter wächst, wie alle Wallfahrter, die nach Maria Einsiedlen im Schwitzer Canton gehen, mit Augen sehen können; in diesem weltgeprieseuen fürstlichen Stift des heil. Benedicti Ordens pflegt man am Feste Kreutzerhöhung oder der Engelweihe genannt, wegen fast aus allen Ländern häufig zusammenkommenden Gästen und Wallfahrtern, insgemein 20- bis 30 Zentner schwere Ochsen zu schlachten, welche aller Verwunderung auf sich ziehen: allein worinn besteht doch diese gute Mastung? In nichts anders als in guten Kräutern, wovon der Klee das fürnehmste ist; der Klee giebt die beßte Weyde in den Gebürgen, das beßte fetteste Futter in den Ställen, mit diesem ist alles zu zwingen: nun diesen hat man so gut in Schwaben und Franken; also kann man ein eben so gutes Vieh erziehen, und man erzieht es wirklich, und mästet im Itzgrund des Bamberger Gebiethes, wo der Klee das Hauptfutter ist, die schönste, größte Ochsen.

Wer Ochsen mästen will, stelle die dazu bestimmte auf vier Monate in den Maststall, lasse sie in den ersten zwey bis drey Monaten täglich vier Stunde ziehen, damit sie ihr Futter noch zum Theile verdienen: dieses Arbeiten hemmet das Fettwerden nicht, sondern macht mehr Lust zum Fressen; im letzten Monate setzt man mit gutem Schrotfutter zu.

Vermische gelbe Rüben klein geschnitten mit Wicken und geschnittenen Strohe; gieb den Ochsen, Kühen, Kälbern, Schafen, Hämmeln ꝛc. Tag und Nacht öf-

ters davon zu fressen; laß sie jedesmal darauf saufen, und sie sind bald fett gemacht.

§. III. Ob räthlich sey, die so kleine Kälber zu schlachten, ziehen viele in Zweifel, wenigstens ist gewiß, daß ein vom Kuheuter nach vierzehn Tagen schon verkauftes Kalb nur ketschiges, unreifes Fleisch gebe. In der Schweiz und in Wälschland wird kaum ein Kalb geschlachtet, so nicht wenigstens 1 oder $1\frac{1}{2}$ Zentner hat, wovon man körniges gutes Fleisch erhält. Wer ein Stuck Rindvieh kaufen will, hat vor allen zu sehen auf die Hörner, sind sie klein und schwarz, so ist das Vieh jung; seine Fette fühle an den Rippen, die gelinde, geschlachte Haut zeigt an, daß es leicht fett zu machen; ist es grobknochig, von breiter Brust, großen Schenkeln, so fällt es gut im Gewicht aus; sein Gewicht ist zu messen über den Rückgrad gegen die Brust, und ein gutes Aug weiß es genau zu schätzen. Auf diese Stücke sieht der Metzger genau, sucht diese Eigenschaften auch bey den Kälbern, und zahlt sie theuer; es scheint derohalben vortheilhafter zu seyn, wenn man auch die Kälber zum Verkauf nach der Schweizerart länger behält. Denn ich setze: ein Kalb, welchem nach vier, fünf Wochen, täglich drey Maaß Milch mit Wasser vermischet gegeben werden, koste an Milch die Maaß zu 3 kr. gerechnet, im Tage 9 bis 10 kr. (von der Milch wird täglich mehr abgebrochen und Wasser beygeschüttet) 4 bis 5 fl. mehr zu erhalten, so wirft sich jedoch der Gewinn für ein Kalb, welches sieben, acht Wochen alt, 12, 15, oft 20 fl. kostet, merklich heraus, folglich bleibt nach Abzug der 4 bis 5 fl. für Milch, 10 bis 12 fl. Gewinn in Handen, welcher aus der bloßen Milch niemal zu erwarten ist.

Jeder

Jeder kluge Hauswirth mache selbst den Ueberschlag, und er wird finden, daß räthlicher sey, die Kälber Großziehen.

Die Farbe des Rindviehs findt man in jedem Lande verschieden, und ist auf diese wenig zu gehen; die Neapolitaner sind wie die hungarische Ochsen von weißer Farbe und ungemeiner Größe, ein durch die Nase gezogener eiserner Ring dienet gleichsam zum Zaum, sie zu leiten oder einzuhalten, ihre Hörner sind von besondrer schöner Windung und Größe; eben so sind die Mayländer Kühe und Ochsen zum Theil weiß, andre sind roth, grau, gelb, wie im Parmesanischen, und in der Schweiz; jene irren, welche glauben, das Schweizervieh sey weiß, das wenigste hat diese Farbe, das mehreste ist hochroth, schwarzlicht, das graue und gelbe seltener.

§. IV. Von wohlgeordneten Stallungen.

Die gute Landwirthschaft erstrecket sich vorzüglich auf gute Stallungen, das Vieh darinn gesund zu halten. Diese fande ich vorzüglich geordnet in dem berühmten Reichsstift Münchroth unfern Memmingen, des heil. Prämonstrat. Ordens, wo alles wohl geordnet ist; wohin auch die wundervolle Wallfahrt zu Maria Steinbach gehört. Allda hat jede Viehgattung einen besondern gewölbten Stall, ober den Gewölben das nöthige Futter, einen Stall für Pferde, einen andern für Kühe, den dritten für Mastvieh, den vierten für Zugochsen, den fünften für Jährlinge ꝛc. Jeder Stall fasset fünfzig bis achtzig Stücke Vieh, und dennoch steht das Vieh gemächlich, sauber, ordentlich. Das Rind- und Kuhvieh hat keine hohe Rauffen und Bärne, sondern tiefe, auf

dem

dem Boden mit unterlegten Steinen ruhende Kästen, worein das Futter gethan, nichts vom Viehe verschleudert, sondern alles rein ausgefressen wird, was das Vieh hingegen liegen läßt, wird allezeit bey der Säuberung heraus geschaft. Ober dem Halse des Viehs ist rings herum ein dicker Balken gezogen, damit keines in die Höhe steigen kann, sonst ist es mit dem Stricke an einem ledernen Halsband an dem Kasten angebunden, damit es nicht zurucktreten oder abreißen kann. Die Kästen zum Futter sind auch so gerichtet, daß man an der Wand gemächlich herumgehen, und jedem Stuck das Futter vorlegen kann, ohne Gefahr getreten, gestoßen oder geschlagen zu werden, wie oft geschieht. Das Vieh steht also im Vierecke herum, schauet mit dem vordern Theile gegen die Wand, woher das Futter eingeleget wird, mit dem hintern Theile aber zusammen. In den vier Ecken des Ganges liegt das nöthige Vorlegfutter, so man nicht aus der Ferne beyzutragen hat, sondern aus dem Gewölbe, durch eine in jedem Stalle dazu gemachte Oeffnung, wohin man mit der Leiter steigt, woher auch das Stroh zum Einstreuen geholet, herabgelassen, und hernach vorgeleget wird. Das Heu, Grummt und Stroh wird auf breiten Gängen beygeführet, und gleich, durch in das Dach gerichtete Thüren, auf die Gewölbe gebracht, auch mit Seilen hinaufgezogen. In der Schweiz und in Bayern sahe ich gemeiniglich die Scheuren an Anhöhen stehen, oder mit geführten Mauren und Erde erhöhet, daß man gleich mit den beladenen Heu- oder Getreidwägen ins Dach der Scheuren selbst einfahren, und bequem abladen konnte. Der kluge Hauswirth wähle hievon, was er kann, nach seiner Güterlage.

§. V.

§. V. Was beym Viehefüttern zu beobachten.

1. Die Futterkästen sind allezeit rein zu halten, damit das Vieh ohne Eckel fresse, nicht krank werde; an besagtem Orte waren die Futterkästen ganz von Holz, an andern Orten unten von Steine, oben darauf mit Holz gleichsam ausgefütteret. In dem preiswürdigsten Stift Ottobayern sieht man eine eben so schöne Einrichtung, und fürtreffliche Pferd- auch Maulthierzucht, wo die Bärne von Stein, keiner von Holz, und die Pferde verlieren die Untugend vom Barnekiefen ꝛc. Allda sieht man im Stalle die ausgesuchteste Pferde, sonderbar Hermelin, auch den beßten Anfang zur Maulthierzucht, sammt andern Vorzüglichkeiten.

2. Die Reinigkeit zu erhalten, sind unter dem Viehe, welches mit dem vordern Theile des Leibes aufwärts, auf einem Pflaster, von kleinen Steinlein steht, steinerne Rinnen bey den hintern Füßen durchgezogen, und mit Brettern gedecket, darinn lauft die Lacke ab, bis in die Ecke, wo steinerne Tröge eingesenkt sind, die Lacke zur Verirung zu sammlen, und hernach auf die Felder oder Wiesen zu bringen; auf diese Weise steht alles Vieh trocken.

3. Bey der Fütterungszeit, so dreymal im Tage geschieht, ist frühe und abends der frische Abfall vom Viehe aus dem Stalle zu schaffen, und der Platz wird mit frischer Streue bedecket. Zur Mittagszeit ist das Vieh zu striegeln, zu stäuben, abzubürsten. Zur Streue dienen Stroh, Tannen- Fichten- Farlenwedel, Laub aus dem Holz, Abfall vom Hanf, Binsen, Rohr, Schilf, Waldgras ꝛc.

4. Die Ställe müssen fordersamst mit kleinen Steinlein gepflastert seyn, sonst wird das Vieh kothig, lausig, räudig, krank, elend, und es kann nicht wachsen.

5. Man sprenge zuweilen Salz unter das Futter, es macht dem Viehe Lust zum Fressen, bessert die Verdauung, hält die Fäulung ab, befördert auch bey Kühen die Milchnutzung.

6. Mit dürr- und grünem Futter ist öfter zu wechseln, damit das Vieh nicht erkranke; nasses, faulendes, schimmelnd-stinkendes Futter macht dem Viehe Fäulung, und ist nebst den Huthweyden gemeiniglich die Ursach vom Viehfalle; daher zur Heu- und Grummtzeit wohl darauf zu sehen, daß kein Futter naß und kothig eingeführt werde.

7. Sollte ein Stück Vieh krank werden, so ist es gleich vom andern Viehe zu sondern, und allein zu stellen, damit nicht das andre angestecket werde. Auch ist nicht gleich Hülf bey Scharfrichtern zu suchen, sondern bey Gott, und bey geschickten Viehärzten.

8. Auf die Fütterung muß die Tränke erfolgen; wo das Vieh zum Bronne gelassen, auch frische Luft schöpfet, wo indessen auch der Stall zu reinigen.

9. Das kräftigste Futter für das Rindvieh geben die mit Haber und Klee, mit Wicken und Haber ꝛc. besaamte Huthwasen, die Erdäpfel, die große Erdkohlraben, gleiche gelbe und rothe Rangereswurzeln, die Kürbsen, Mangel, gelbe und weiße Rüben im Winter mit Weizen- Gersten- und Haberstrohe zerschnitten, zerhacket, gemischet, dem Viehe verfütteret, die Kühe geben davon

von eine raumreiche Milch, sonderbar wenn gutes Heu, dürrer Klee und Grapp ꝛc. beygesetzet wird.

Vom Strohfüttern ist anzumerken, daß, wie kälter die Witterung ist, so lieber das Vieh ein Strohfutter frißt; bey gelinden Wetter liebt es andre Fütterung. Salz unter das Futter vom Rindviehe soll niemand gereuen; weil es am guten Dung wieder kömmt: vermuthlich ist daher der Schafdung so kräftig. Man sollte billig zu hundert Fuhren Heu allezeit 5 Zentner Salz verwenden: wer den Nutzen von solchem Dung deutlich einsehen will, dunge einen Acker mit solchem, und einen andern mit anderm Dung: er wird aus den Früchten schon alles doppelt bezahlt erhalten.

§. VI. Vom Mastviehe insonderheit.

Eben erstgemeldtes Futter ist schon für jedes Mastvieh, nur muß man etwas Körner zusetzen, weyn sie nicht zu theuer sind. Der bessere Dung vom Mastviehe ist allezeit ein sicherer Gewinn, den mau von guten Ernten erwarten kann. Ein gemachter Ueberschlag, wenn die Körner nicht zu theuer sind, kann den Gewinn bestimmen, sonst tragen zum Mästen bey:

1. Eine mäßige Wärme in Ställen zu gelinden Ausdünstungen;

2. Die Reinhaltung und Säuberung der Ställe;

3. Zuglöcher im Dache der Stallungen, oder Fensteröffnungen zur Einlassung frischer Luft;

4. Das Abstäuben, Striegeln, Putzen und Abwaschen des Viehs, mit laulicht gemachtem warmen Wasser;

5. Niemal ist ein kaltes Getränk zu geben;

6. Imgleichen nicht zu vieles Futter auf einmal;

7. Trockenes und dürres Futter ist dem grünen und frischen vorzuziehen.

Mägde und Dienstbothen, zum Fleiß, und zur Sorge über das Vieh anzufrischen, dienet, wenn man ihnen beym Verkauf eines jeden Stucks ein gutes Tränkgeld bedinget. Man muß ihnen auch willig alle nöthige Werkzeuge geben, welche sie an einem angewiesenen sicheren Orte bewahren, den zerbrochenen zur Ergänzung oder Ausbesserung vorzeigen.

§. VII. Von der Milch, Butter, Käse.

Die besondre Nutzungen von den Kühen sind die Milch, Butter oder Schmalz und Käse. In den meisten Orten Wälschlandes sonderbar im Romanischen und Parmesanischen ist keine Kuhmilch, sondern nur Geiß- oder Eselmilch zu haben; weil dort, wie in der Schweiz, die Kuhmilch ganz und gar zu Käsen verwendet wird. In den Romaner Landen bereitet man von Schaf- Geiß- und andrer Milch eine ganz besondre den Deutschen unbewußte Art von Käsen, Ricotta genannt, welche fast anstatt des Butters zu brauchen, und zum Brod genossen, den Römern ihre angenehmste Speise ist. Sie schütten nämlich die ganze Milch sammt dem Raum in den Kessel; wenn sie siedet, lassen sie was gar weniges von der Lämmergalle, andre sagen, von dem Käse des Kälbermagens (wie in Franken) einige Tropfen Essig darein, so scheidet sich die Milch und der Käs fällt zu Boden, das Raumige aber steigt in die Höhe, welches sie in Schüsseln oder Binsenkörblein sammlen, die Molke abfließen lassen, und hernach zu Rom, wie in andern

Städ-

Städten zum Verkauf ausrufen, und das Pfund zu 12 Unzen um 3 kr. verkaufen.

Im Parmesanischen, wo die beßte Käse gemacht werden, nehmen sie nichts von der Milch weg, sondern mischen, vermischen den aufsteigenden Raum unter stetem Umrühren mit dem Käse, bringen auch nach geschehener Scheidung beyde vermischt, in die hölzerne Geschirre; wo die Käse mit Steingewicht gepresset werden.

Die Schweizer machen zweyerley Käse, die magere ohne Raum, und die fette mit Raum. Ihr Vieh thun sie im Sommer in die Alpen oder hohe Gebürge auf die Weyde, wohin sie oft ein, zwey, auch drey Tage zu treiben haben, dort bleiben sie mit dem Viehe den ganzen Sommer, in ihren Hütten, leben ohne Brod, blos von Milch und Käse, sind doch starke Leute, dort melken sie das Vieh, haben in den Holzhütten gewisse Löcher mit Wasser, wo sie ihre Butter und Käse zubereiten, und zwar auf folgende Weise.

Der Schweizer nimmt seine frisch gemolkene Milch, geht damit in seinen Keller, wo ein Wasserbehältniß vom Sandstein von 12 bis 15 Schuhen im Viereck, darinn steht das Wasser ohngefähr 1 Schuh hoch, das höhere lauft ab, auf dieses setzt er seinen, fast wie ein Sieb geformten gar flachen Zuber, mit Milch: das kalte Wasser treibt den Raum bald in die Höhe von allen Seiten des breiten Zubers; und er kann nach Gefallen den Raum abnehmen. Hernach schüttet er seine Milch in den Kessel bey ganz mäßigem Feuer, und durch seinen Laab (wovon unten) bringt er die lau werdende Milch zum Gerinnen, sammlet hernach die Käse heraus in gleiche Züber, wie ein Sieb, aber mit festem Bo-

den, bringt sie in die Käsetrocknungskammer zur Verwahrung, und beschweret sie mit Gewicht. Das Wasser dienet hernach zur nahrhaften Tränke für Schweine. So werden die Schweizerkäse gemacht. Der Laab dazu besteht in dem, man nimmt den Magen von einem zuvor säugenden Kalbe, und daraus den Käs, oder die Milchkörnlein, mischet einen Löffel feines Mehl dazu, ein Ey, etwas Safran, und einen Löffel voll warme Milch, wie sie von der Kuhe kömmt, thut alles wohl untereinander gerühret, in den ausgewaschenen Kalbsmagen, bindt ihn zu, und hängt ihn auf einige Tage in den Rauchfang, bis er sich wie Brod schneiden läßt. Will man nun Käse machen, so schneidet man ein Stücklein davon herab, legt es eine Nacht lang in frisches Wasser; nun von diesem Wasser schüttet man mehr oder weniger in die Milch, welche, nachdem sie eine oder zwey Stunden beym Ofen gestanden, davon zusammenlauft; hernach gieß die Molke ab, wenn sie zuvor umgerühret, und noch etwas gestanden, thue die Käse in den Form, damit die übrige Molken abfließt; laß aber die Käse nicht zu trocken werden, sondern nimm sie nach einer viertel Stund heraus; salze sie auf beyden Seiten; laß sie auf einem Brett an der Luft trocknen; wend sie täglich um; und sie gerathen wohl. Reine Geschirre, so nicht riechen, sind vor allen nöthig.

Die Käse von Schafen und Geißen sind gelinder als Kuhkäse. Wer blaue Käse verlangt, nehme den Lupp aus dem Hasenmagen dazu. Grüne mache mit Pfefferkrauftsafte. Ein in warme Geißmilch genetztes Tuch, worein der Käs zu wickeln, macht ihn gelb. Die Käse werden am beßten aufbehalten auf ausgespannter, mit

Nä-

Nägeln auf Bretter, fest genagelter Leinwand. Die trockneste Käse in den Keller gelegt, erweichen. Johannskraut bewahret sie wider Würme, und die schon gewachsene sterben davon.

Die Käse sind den Schweizern sehr einträglich, sie halten deswegen in den höchsten Gebürgen viele tausend Kühe, und das Kloster Engelberg allein verkauft jährlich für 34000 fl. Käse ins Mayländische, und nimmt dagegen dorther seine Weine und andre Nothwendigkeiten. Zu verwundern ist, daß in diesen hohen Gebürgen, wo ein steter Schnee, mit einer Hand der Schnee erreichet, mit der andern die Erdbeere gepflücket werden können.

VI. Abhandlung.

Von nothwendig- und nützlichen Thieren.

§. I. Von den überflüßig- oder nöthigen Pferden.

Von der Nutzbarkeit des Rindviehs für die Landwirthschaft ist vieles gesagt worden, nun ist zu betrachten; ob vortheilhafter sey, für den Feldbau Pferde oder Ochsen zu halten. Gewiß ist, daß 1. jedes Pferd im Ankauf ein schweres Stuck Geld koste; wofür man oft zwey auch drey oder mehr Ochsen kaufet, zuletzt ist es ganz unwerth, und wird endlich die Speiß der Raben und Füchse auf dem Anger: 2. der Stier oder Ochs hingegen ist im Ankauf wohlfeil, und wie älter so theurer, die beßte Nahrung der Menschen; gemästet, bringt er ein schönes Stuck Geld, oder Fleisch ins Haus. 3. Das Pferd wirft schlechten Dung ab, der nur auf nasse, feuchte Felder oder in Weinberge tauget; weil er sehr

bitzig ist; daher er, wo Sandboden ist, nicht nur unnütz, sondern sehr schädlich ist: der Dung hingegen vom Rind- und Mastviehe ist weit reicher an Oele, Salz, der beßte auf Sand- oder trockene Felder. 4. Das Rindvieh frißt weit weniger, als Pferde, diese erfodern Haber, Heu ꝛc. das Rindvieh lebt ohne Haber, und anstatt eines Pferdes kann man zwey Ochsen unterhalten. 5. Die Pferde haben Krankheiten ohne Zahl, und sind gar heikel: die Ochsen und Rinder werden selten krank.

Aus all diesen mache der Hauswirth selbst den Schluß.

Freylich! wenn die Pferde im Lande erzogen, nicht so theuer angekaufet würden, wie die Hollsteiner, Engländer, welche sich oft schon Krankheiten auf den Huthweyden angefressen haben, so wären mehrere Vortheile davon zu hoffen, sonderbar wenn die im Lande erzogene, an des Landes Lage von Jugend auf gewöhnet, nicht auf nassen Weyden gewesen; denn nur an hellen Tagen, wo das Gras trocken, sind sie zu weyden, mehr wegen der Bewegung, als den Hunger zu stillen; sie darfen auch nicht bey beßtem Wachsen zu frühen Arbeiten angehalten werden. Zu einigen Arbeiten in Gebürgen sind die Pferde unumgänglich nothwendig, sonderbar im Winter bey Eis und Schnee, wo die Ochsen abglitschen, fallen: da halte man also die höchstnothwendige, keine überflüßige Pferde. Auch am Wagen und Pfluge gehen die Pferde schneller, die Arbeiten geschehen geschwinder: mit den Ochsen aber geht es langsamer; doch sind sie eben darum zum Ackerbau, zum Umreißen neu anzulegender Stücke dienlicher. Den Ochsen lernet man in der Schweiz das Geschwindergehen, wenn allezeit ein

Ochs und ein Pferd am Wagen zusammengespannet, miteinander ziehen; eben dieses sieht man auch in Schwaben und Bayern.

§. 11. Der gute Gebrauch von den Eseln, Maulthieren.

Von den Pferden steigt man gemeiniglich auf die Esel; die junge Esel sind in Wälschland eine niedliche, und theure Speise für Große; die erwachsene haben den allgemeinen und nützlichsten Gebrauch: ein Wunder! daß die Deutsche, welche sonst alles, auch Schädliches, nachmachen, es den Wälschen mit Eseln nicht nachmachen; dort muß der Esel alles tragen, Früchte, Getreid, Mehl, Kohlen, Steine, Kalch, Sand, Geschirre, Menschen, Herren und Frauen, Geistliche wie Weltliche, alle bedienen sich der Esel im Reiten, und sie gehen in der That viel geschwinder, leichter und sanfter, als irgend ein Pferd, wenn sie nur ordentlich dazu gewöhnet werden; mancher hält dreyßig, vierzig, auch fünfzig Esel. Die Esel fressen alles schlechteste Futter, so Ochsen und Pferde nicht mögen, Disteln, Gestrauch, Gras, Strohe ꝛc., und verdienen ihre wenige Nahrung gar wohl. Die Zucht davon zu haben, läßt man nicht nur die Eselinnen, sondern auch Mutterpferde von Eseln belegen. Wer Maulthiere ziehen will, welche die stärkste und dauerhafteste an Wägen, die sicherste zum Reiten und Tragen (man sagt, es trage oft eines 6, 8, 10 Zentner) sind, auch nur das halbe Futter fressen, und dreyßig, vierzig Jahre dauren, wer sage ich, diese ziehen will, mache eine sichre Bestellung bey Pilgern, oder Citronenleuten, welche nach Wälschland gehen, sie können schöne, große, schwarzbraune Esel aussuchen,

ihre Sachen gemächlich darauf gebackt über Tyrol, oder die Schweiz heraus bringen, hernach die ganze Esel, welche im Ankauf nicht theurer, als ein gemeines Pferd, in Deutschlande, übergeben; so kostet der Esel wenig im Ankauf, wenig im Futter; da er sich an den Wegen und Straßen nähret, weit weniger, als wenn ein deßwegen dahin Reisender sie einkaufte: beym Belegen in Mitte des Märzen wird die an sich größere Pferdstude (wenn sie wild mit verbundenen Augen) tiefer, und der kleinere Esel höher gestellt; sie wird aber hernach selten mehr von Pferden trächtig, sondern ist für den Esel zu halten. Das Füllen kömmt hernach im Frühjahre, wo es zur Nahrung zartes Gras findet; es wird bald muthig und stutzig, kann aber durch den Hunger zahmer gemacht werden; übrigens scheinen diese Thiere fast nicht umzubringen. Die Maulthiere sind zum Reiten und Fahren am päpstlichen Hofe ganz üblich, und die Pferde ganz ausgeschlossen. Die Eselsmilch ist eine der kräftigsten Arzneyen wider verschiedene Krankheiten. Diese Thiere sind wegen ihrer schlechten Nahrung von jedermann leicht zu erhalten.

§. III. Von den Eigenschaften der Schafe.

I. Was beym Einkaufen der Schafe zu beobachten.

Des Schafes Nutzbarkeit kennet jeder Hauswirth; es giebt sein Fleisch und seine Milch zur Nahrung, seine Gedärme zu klingenden Saiten, seine Wolle zur Kleidung. Im Wälschlande sind sie merklich größer als in Deutschlande, im Romanischen sieht man braune und weiße Heerden auf den Gebürgen, die meiste haben auch gar ungeheure Hörner: man hat in Deutschlande die ein-

und zweyschürige Schafe; das Schmiervieh, so wegen beständigem Grinde zu schmieren, und das reine Vieh, welches aber mit jenem nicht zu vermischen ist.

Wer Schafe zu kaufen denket, merke 1. auf die Art; 2. auf das Alter; 3. auf die Wolle; 4. auf die Größe.

1. Auf die Art, an welchem Orte des Landes sie giengen; ob sie an Sumpf- oder Bergorten gestanden; die letzte sind allezeit gesünder; auch die Art der Schafezucht ist zu betrachten, ob sie von wüchsigen und fruchtbaren Schäfereyen.

2. Auf das Alter, man kaufe Lämmer, oder junge Schafe, die erst zwey- bis dreymal gelammet hatten; das Alter erkenne an den Zähnen: das Lamm hat vornen am untern Maule sechs Zähne, welche klein sind, der Jährling bekömmt im zweyten Jahre zu jenen sechs, noch zwey große auf der Seite; das dreyjährige hat sechs breite Zähne, das vierjährige wird zusätzig, hat zugesetzt, daß es keine Zähne mehr bekömmt; das fünf- und sechsjährige ist in seinem beßten Alter. Das ältere Schaf geht wieder zurück, frißt nach und nach die Zähne wieder weg, bekömmt schwarze und brüchige Zähne, ist ferner zur Zucht untauglich.

3. Ist die Größe, Höhe, Länge, der dicke Bauch zu schätzen, sonderheitlich, wenn große Schafe kleine Beine haben; auch

4. Ist zu betrachten die kurze oder lange Wolle nicht allein auf dem Rucken, sondern auch am Halse und Bauche. Viele einfärbige Wolle ist die beßte; zur Zeit der Schafschure ist sie sicherer zu beurtheilen. Jene, die im Winter unter die Rauffen kriechen, aus dem verstreu-

ten Heu und Strohe ihr Futter suchen, verlieren und verderben ihre Wolle, andre Schafe fressen sie ihnen ab, und sie kommen halb nackend am Ende des Winters hervor.

II. Von der Schafzucht.

Kein Thier vermehret sich geschwinder, als dieses; es kömmt aber auch keines schneller in den Abgang: die Meiste lassen ihre Schafe im zweyten Jahre zukommen, und hernach dauren sie noch fünf bis sechs Jahre, das achtjährige ist zu schlachten, oder zu verkaufen. Der Widder soll einen hohen Leib, einen langen, dicken Schwanz, breite Stirn, gekrümmet oder eingebogene Hörner, schwarzlichte Augen, weite Ohren, dicke Wolle, breite Brust, aufgezogenen Bauch, große Hoden haben. Auch das Maul soll weiß, ohne rothe, schwarze oder braune Flecken seyn, und die Zähne gut: er ist vor der Belegzeit einige Wochen besser zu füttern, wird um Michaelszeit früher oder später zugelassen, und die Lämmer folgen um Peterstag.

Auf die trächtige Schafe ist wohl zu sehen, daß sie nicht im Heu oder Stroh verborgene Mausnester fressen, daß sie nicht geschlagen, gestoßen, oder hingeworfen werden, mit Gefahr zu verwerfen. Ein Widder ist zu fünfzig Schafe genug. Die Verschiedenheit der Farben merket die heil. Schrift an, vermeldend, daß sie Jacob bey der Tränke erwirket habe, wohin ich Farbbegierige verweise.

Wenn das Schaf gelammet hat, so ist das Euter gleich zu berupfen, die erste Milch wegzunehmen, und das Lamm beyzubehalten, bis es von selbst sauft, wo der Schäfer jedes dem Schafe zugehörige Lämmlein mer-

merken und kennen muß; denn das Schaf kein fremdes Lämmlein zum Säugen annimmt. Dem Schafe ist nun wohl zu warten, dreymal im Tage mit gutem Heu, oder zweymal Heu, und einmal hartes Futter zu reichen, damit die Lämmer guten Vorschub zum Wachsen bekommen.

Sollte der Widder untüchtig oder träg werden, so gieb ihm, von der zu Pulver gemachten Stendelwurzel mit Salz zu lecken. Zu merken ist, daß man des geschlachteten Widders Mark, weil es giftig, das Hirn schwächet, nie genießen soll; manche werden rasend davon.

Die Lämmer sollten mit ihren Müttern in einem besondern Stalle seyn, damit sie nicht von andern Schafen getreten, verletzet, oder getödtet werden. Nach acht Tagen werden sie munter, wo man etwas Kleyen mit Salz vermischet zu lecken geben kann auf Schnitten Brod, auch etwas Weinlaub, oder dürre Hopfenranken. Werden die Schafe gegen Ostern auf die Weyde getrieben, so bleiben die zarte Lämmer zu Hause sammt ihren Müttern, wo man ihnen zartes Heu vorlegt, und sie fressen lernen. Auch läßt man im Anfang die Lämmer erst gegen Mittag austreiben, aber nicht weit, sonst werden sie durch starkes Laufen matt. An vielen Orten setzet man die Lämmer gleich nach Pfingsten ab, und melket die Schafe; jene aber thun besser, welche die Lämmer bis zum Herbst bey den Schafen lassen, sie erhalten starke Lämmer. Die abgesetzte Lämmer müssen auf die bessere Weyden kommen, wo zärteres Gras, das ihnen wohl zuschlägt. Auf die Schäfer ist zu sehen, daß sie nicht die gute Lämmer mit schlechter Waare ge-

gen

gen ein Stück Geld vertauschen: der kluge Herr zeichne also seine Lämmer, mit einem dem Schäfer verborgen bleibenden Zeichen, daß er keine Betrügereyen machen könne; denn wofern sie das Zeichen wissen, so machen sie es auf das Fell eines ihnen gefallenen, und geben es für des Herrn Eigenthum an ꝛc.

Will man nun recht schöne Zucht haben, so füttere man im Winter kein Stroh, sondern Heu, und zuweilen Treber, Kleyen, Schrot ꝛc., so wachsen sie trefflich, und bekommen gute Wolle: der Klee ist das gedeihlichste Futter grün und gedörret. Außer dem werden sie Krüppel, haben schlechte Wolle; besser ist weniger und gutes, als viel und schlechtes Vieh halten. Schäfer befleißen sich nur, wie alle, des Kleebaues, und sie werden die Glücklichste aus allen seyn, wenn sie keine Krankheiten mehr zu förchten, und fettes gutes Vieh zu hoffen haben.

III. Vom Schneiden der Lämmer.

Die Lämmer schneiden einige schon um Ostern, wo sie von der Hitze und den Fliegen weniger zu leiden haben; andre schneiden sie nach fünf Monaten, wo es aber schon gefährlicher scheint wegen dem Alter, die Wunden an Jüngern heilen leichter; um diese Zeit ist auch die Hitze groß, welche die Schmerzen dem Thier verdoppelt; die jungen Widder trift also das Schneiden; den Schafen oder Weiblein werden nur die Schwänze gestutzet. Zur Zucht sind aus den jungen Hämmeln die schönere und bessere besonders gehörnte Widder auszusuchen, und ganz, das ist, unbeschnitten zu lassen.

IV. Von der Schafweyde.

Diese sollte an hoch gelegenen, bergigen, nicht zu bearbeitenden, trocknen Plätzen seyn, und zwar, wie kürzer, je besser; an solchen Orten sollte man auch, so viel möglich ist, alles mit Klee versehen, andre oben berührte Kräuter säen, und den Schafen eine gesunde Weyde zurichten. Schlammichte und faule, nasse und feuchte Weyde ist der Schafen gewisser Tod, welches alle Schäfereyen erfahren, so oft nasse Sommer sind; denn die darauf folgende Seuchen sind unvermeidlich; auch sterben sie von dem faulen, stinkenden Wasser ꝛc. Der Hederich, das spitzige, rothe Gras, Schierling, Wolfskraut, Eibenbaum, auch sein Schatten ꝛc. bringen sie um, und sie fallen gähe dahin. Gefallene Milthau, schädliche Nebel geben mit dem Gras das Gift und gleichen Tod. Die Mäuse auf den Feldern bewirken ein gleiches, welche sie einfressen, und gar nicht vertragen können. Von der Brache sollen sie bleiben, und an dessen statt vom Kleebau eine bessere Nahrung erwarten, wie oben im ersten Theile gemeldet; auch aus dem Walde sind sie zu verweisen; weil sie dem Gehölze schaden, wovon unten im vierten Theil zu handeln ist; denn auch dieses ihnen höchst schädlich, sie der Wolle beraubet.

Vom Klee und Grase auf den Rangen und Hügeln bekommen sie gutes Fleisch und beßre Wolle. Wo großes Gras, weydet man gern Hämmel und Gelteschafe; den Lämmern, kurz- und kleines, wie den Schafen, so trächtig: letztere sind sammt den Lämmern von Wasen, wo Gänse oder Schweine kurz zuvor geweydet worden, zu entfernen; bey dürren Jahren wird das Schafvieh fetter, bey nassen kränker. Dornhecken nehmen den Schafen

fen ihre Wolle, ritzen sie am Leibe, sie sind wie alle unnütze Gesträuche, welche der guten Huth im Wege stehen, auszuhauen, zu verbrennen. Wo man kann, weyde man alte Schafe in Thälern, oder auf flachen Plätzen, die Gelte an Anhöhen, die Lämmer auf hohen Bergen. Alle Wochen ist dem Schafviehe Salz einmal zu geben, welches der Schafen Balsam, es hilft verdäuen, sonst fressen sie sich am Futter überdrüßig.

Der Schaftrieb sollte nie vor Sonnenaufgang geschehen; weil alles nasse Futter vom Thaue oder Regen, Blähen, Faulen und Krankheiten bringt. Im Winter tränket man beym Austreiben einmal, im Sommer zweymal, allezeit an reinen Quellen; im Winter sind sie zu Hause zu füttern, wie im Sommer, wer sich mit Klee versehen hat; sind nur auf Anhöhen sicher zu weyden. Im ersten halben Winter bis zum Jenner müssen alte Schafe, auch Hämmel, so nicht gemästet werden, sich um 7 Uhr frühe, Mittags um 12, Abends um 5 Uhr mit Stroh begnügen; wer Mittags, oder Frühe und Abends Heu geben kann, thut besser. Strohbüsche mit viel Grase vermischet, können ihnen bey den Scheuerthoren zum Aussuchen vorgeleget werden. Nach dem neuen Jahre gieb den tragenden Schafen im Tage wenigstens einmal Heu; hernach Erbsen = Linsen = Wickenstroh, das drittemal Gersten = oder Haberstroh; wenn sie lammen um Peterstag, gieb pures Heu, bis zum Ende des Winters, wo sie wieder ausgetrieben werden. So werden auch die Jährlinge und Hämmel gefüttert.

Einem Schafe ist wenigstens 1. Zentner Heu und 15 Bund Strohe, ohne Streue, zum Futter anzurechnen; wer 60 wittmen kann, erhält alles am Dung wieder ersetzt.

Die

Die Lämmer fordern im Winter, im Tage wenigst zweymal Heu, das drittemal Erbsen- Linsen- Wicken- oder Gerstenstroh; Gersten oder Haber, Wicken ꝛc. werden sie nicht verschmähen. Der vorsichtige Hauswirth, welcher Schafe und Lämmer halten will, mache sich guten Vorrath an gutem Futter, und besäe einige Aecker mit Klee und Haber, andre mit Haber und Wicken, welche, wenn sie Körner bekommen, abzuhauen, wie der Klee zu dörren, und einzubringen. Großes, schönes Heu, damit es nicht unter die Rauffe gezöschet werde, ist auf der Futterbank klein zu schneiden, und in der Krippe vorzulegen, damit nichts zu Grunde gehe.

Möhren sammt Möhrrüben klein zerhacket, mit Trebern und Heckerling vermischet, giebt den Schafen frisch- und reines Futter. Das Schafvieh ist das heikelste, ob unreinem Strohe oder Koth verabscheuet es Futter und Saufen, läßts stehen, läßt auch bey unreinem Saufen die Wolle gehen, als hätte es nicht satt zu fressen.

Das Zeichen eines gesunden Schafes ist, wenn es sich wohl füttert und tränket, und wenn das Fleisch, so man nach beseitigter, auseinander gemachter Wolle sehen kann, roth erscheinet, und der Pelz auf dem Rucken naß ist.

Das Grummt ist auch ein gutes Futter, doch den Schafen nur einmal im Tage zu geben; denn es ballet sich im Leibe, und sie fressen sich den Eckel daran. Einige füttern auch im Tage nur zweymal, andre dreymal; ob das junge im Herbste abgestreifte Baumlaub, im Winter den Schafen verfüttert, gedeihe, wird jeder durch Erfahrung wissen. Wider verschiedene Schaf-

krankheiten dienliche Hausmittel sieh unten bey den Arzneyen.

§. IV. Von den Eigenschaften der Schweine.

Kein Thier ist hitziger als das Schwein, welches zu Hause, wie auf der Huth das Saufen liebt. Keines ist gefräßiger, auch daher leichter zu mästen, den ganzen Tag frißt es, Hühner, Gänse, auch seine Junge, sogar Kinder packt es an, wenn es dazu kömmt, weßhalben sorgsame Vorsehung zu machen; es wühlet mit dem Rüssel alles um, ist daher jeder Garten ꝛc. vor ihm zu schließen; sein Koth ist schädlich, und vergiftet die Luft in heißen Tagen.

Von der Zucht.

Die Schweine belegt, bringen nach fünfzehn Wochen die Junge; sie werfen insgemein zweymal, oft dreymal im Jahre bey guter Pflege. Sadebaum, und Seifensud ist von ihnen zu entfernen, davon verwerfen sie, oder fallen gar. Der Eber ist als Jährling zuzulassen, sonst zeuget er schlechte Waare, und taugt bey der Heerde nur fünf Jahre, wo er zu schneiden, und zu mästen. Die Mutterschweine halten sieben Jahre an, welche zwölf bis vierzehn Warzen oder Dutten haben, sollen die beßte seyn; weil sie so viele Junge nähren können. Wer die Säue nicht will zukommen lassen; weil eine unschickliche Zeit ist, streue ihnen todte Bienen aufs Futter, so vergeht das Muthen. Werfen Säue mehr als zwölf bis vierzehn Ferkel, mehr als sie Dutten haben, so sind die überflüßige wegzuschaffen, sonst crepieren sie: wobey Acht darauf zu haben, daß nicht die Mutter selbst ihre Junge fresse, sonst ist es nicht mehr

abzu-

abzugewöhnen, sie müssen daher das erste = auch zweytemal wohl gefüttert werden, damit sie nicht der Hunger dazu antreibe.

Ein Zuchtschwein soll langschäftig, von großer, geschlachter Art gefallen, hohe Beine, fleischigen Leib, große hangende Ohren, dicken Hals haben, in der Jugend muß es gut gefüttert seyn, damit es schnell aufwachse.

Die Junge, so am Ende Februar, Märzen, oder im April und Mayen fallen, hält man für die beßte, und zieht sie auf zu Läufer, welche schon ihr Geld kosten: jene im Herbst, Läubfaallen genannt, sind nicht so angenehm, und da sie wegen ihren schwarzen Zähnen sich stechen, im Fressen hindern, wollen sie nicht so zunehmen: allein thue man nur Gerstenschrot unter ihr Futter, und halte sie gut, so werden sie schon zunehmen, so gut als die andre. Die erste jedoch dem Sommer nahe, sind leichter zu nähren. Haben die Junge vier oder fünf Wochen gesoffen, so werden sie abgesetzt; so lang sie saufen, muß man den Müttern, wie den abzugewöhnenden Jungen ein gutes Getränk vorsetzen, damit sie allgemach die Milch zu vergessen lernen; nach dem Absetzen, sind sie gut mit gekochten Aesterig oder schlechten Rocken zu füttern, und sie schwingen sich stark in die Höhe. Zur Nachzucht sind Junge von den Schweinen, so das dritte, vierte, oder fünftemal geworfen haben, am tauglichsten; doch sind die vom sechsten, siebenten, achten Wurfe noch gut. Im Winter sind die Schweine in den Ställen warm zu halten, sonst schlägt ihnen die Kälte in die Köpfe, daß sie im Sommer fallen. Sind sie kothig, so gedeihen sie nicht; sondern verderben.

Wenn sie noch an den Müttern saugen, ist die bessere Zeit zum Schneiden; denn die gemachte Wunden heilen leichter und geschwinder. Auf die Schweinschneider ist Acht zu geben, daß sie 1. die Geilen herausnehmen; 2. die Gedärme nicht annähen, sonst nehmen sie nicht zu bey beßtem Futter. Nach dem Schnitte ist mit gutem Futter zu warten: bey einfallender Wärme ist der Schnitt mit Wagenschmier wider Fliegen ꝛc. zu sichern.

Vom Einkaufen und Füttern der Schweine.

Große Haushaltungen, welche viele Fütterungen an Spülig, Aefterig, Obst ꝛc. haben, können schon Schweine erziehen und verkaufen; im Kleinen kosten sie mehr, als sie Nutzen bringen. Wer jedoch zur Zucht Schweine kaufen will, sehe auf gute Art, lange Rüssel, hohe Beine, viele Dutten, langschäftige Seiten, dicken Hals, breite hangende Ohren, keulige Schinken. Bey Schweinen zur Mastung ist Acht zu geben auf die Art, Größe, Länge, Gefräßigkeit, Fleischhaftigkeit, und daß sie rein von Finnen. Das Fleisch für den Sommer erkennet der Landmann, als sein Nothwendigstes, die Würste hat er im Winter; der Speck und das Schmeer sind unentbehrlich. Ein Rauchfang mit solchem Fleisch und Schinken gespicket, ist ein Schatz der Hauswirthschaft, es muß der Haußwirth nie solches ein- sondern verkaufen. Gemästete Schweine mit Eicheln und Bucheln, oder Brandweintrebern, fliehen viele; weil der Speck im Sommer flüßig wird, und nur mageres Fleisch hangen bleibt. Bey Müllern und Bäcken, in großen Häusern, wo man Kornfutter hat, ist die Mastung vorzuziehen.

Disteln, Spülig, Kleyen, Abfälle von Gemüsen, sind die Nahrung der Schweine sammt dem Grase ꝛc.; auf

auf dem Triebe, unreifes faulendes Obst fressen sie auch gern: außer dem Triebe werden sie zu Hause dreymal im Tage gefüttert, Frühe, Mittags und Abends, werden sie aber ausgetrieben, so sind sie Frühe und Abends zu füttern.

Den Mastschweinen sind vor allen die Zähne zu verbrechen, so liegen sie in den Stallungen still, ohne an den Trögen und Ställen zu lärmen. Alte Schweine legen allezeit besser an, als die junge. Unbeschnittene, die sind hart zu mästen; weil sie nach dreywochigen Fressen läufig werden, nicht mehr fressen und abnehmen, welches sie einigemal wiederholen. Wer seine Schweine schnell fett haben will, gebe ihnen wenig auf einmal, aber öfters zu fressen, so fressen sie allezeit mit Lust, und werden nicht überdrüßig. Insgemein giebt man den Schweinen, wenn sie die Getreidstupfeln überlaufen, anfangs etwas Schrotfutter, oder Möhren mit Schrot; Brandtweinspülig bringt sie etwas in die Höhe. Nehmen sie zu, so bricht man täglich mehr vom Schrot ab, bis man sie endlich gar mit purem Gerstenschrot füttert, in sechs oder acht Wochen ist das Schwein fett; mit geschrotenen alten Erbsen, die ohnehin zum Kochen unbrauchbar, werden sie mit zuthun schwarzen Mehls in vier Wochen fett; je fetter sie werden, so weniger fressen sie, eine Hand voll ist ihnen zuletzt genug.

Die Mastschweine werden sehr muthwillig, zerstoßen Ställe und Bretter, gieb ihnen daher einen Stock, Wurzel, oder kleines Rad, womit sie ihre Zeit vertreiben, und die Ställe ruhen lassen; hilft es nicht, so schlitze mit dem Messer den Rüssel ein wenig; und sie liegen still. Niemal gieb ihnen heißes Fressen; denn es macht

sie mürb, zu Würsten unbrauchbar; sonst verbrennen sie ohnedem Rüssel und Därme; im Winter gieb ihnen laulicht, im Sommer kaltes Fressen.

Spülwasser oder Getränke für Schweine sollen ohne Pfeffer seyn; er ist Schweinen tödlich: und wie schädlich wird er nicht Menschen seyn? Salz mästet und bewahret sie vor Finnen.

Vom Hüthen.

Die Schweine zu hüthen sind die Sumpforte die beßte sammt den Brüchigen, wo sie allerhand Wurzeln und Kräuter finden, auch saufen können, wann sie wollen. In Hölzern finden sie gute Nahrung, sind aber sehr schädlich wegen dem Wuhlen, wobey keine junge Eichen oder Buchbäume wachsen können, weit besser wäre, daß man, wo keine eigennützige Jäger oder Förster im Wege stehen, die Eicheln und Bucheln im Walde aufklaube und sammle, die Schweine zu Hause damit zu mästen; wo nicht Jäger oder Förster aus Eigennutz die Herrschaften beherrschen, kann wohl dieses der Landmann hoffen, außer dem ist es umsonst. Bey der Sammlung kommen also die jungen ausgeschlagenen Bäumlein auf, und erwachsen. Sagt ein Jäger: das Wühlen im Boden mache Lockerung in Boden, daß der Saamen anschlage, und wachse, so antworte ich ihm, daß 1. diese Lockerung zu gering, und diese kann der im Walde müßig umgehende Jäger, oder sein Jung oder Förster eben so lockern, wenn er ein kleines Kärstlein mit sich führt, der liegenden Eichel einen Platz zum Aufgehen zu machen; 2. was hilft das Lockern, wenn die Schweine im folgenden Jahre das Bäumlein wieder abfressen, verderben, Wuhl auf Wuhl machen, dadurch die Baumwurzeln verletzen,

eine

eine Fäulung der Bäume erwecken, somit mehr Schaden zufügen, als man dachte? Hitze und Thau sind den Schweinen schädlich: daher sie erst nach verschwundenen Thaue auszutreiben, und bey der Hitze im hohen Sommer an feuchte, kühle Orte zu bringen. Auf hohe dürre Hügel sind sie nie zu treiben; weil sie da wenig Nahrung, gar kein Getrank finden, so ihnen das nöthigste. Grüne Rangen verderben sie mit Wühlen, sind also davon abzuhalten; weil da gutes Gras wachsen kann. Nach der Ernt gehen sie erst in die Stupfeln, nachdem sie die Kühe und Schafe übergangen haben, wenn sie nicht der anzubauenden Brache schädlich sind, welche deßwegen nicht leiden darf. Um Joannstag sollten sie gar nicht ausgetrieben werden, theils wegen der Hitze, theils weil sie die kleine Johannskäfer fressen, davon krank hinfallen und zu Grunde gehen. Dawider gieß ihnen bald den Spiritum Sulphuris mit etwas Theriac und Safran in scharfem Essig ein, wenn du sie retten willst.

Andre Mittel wider die Krankheiten der Schweine sieh bey den Vieharzneyen.

Die Schweine in Wälschland sind alle schwarz, und geschlacht, sehr lang und groß mit dicken Hälsen. Die Art sie zu schlachten ist dort seltsam, die Metzger wissen dem Schweine einen Stich in der Anke, oder Seite aufs Herz anzubringen, daß sie taumeln und hinfallen. So werden sie auf Karren in Officinen der Städte geführet, dort nach abgenommenem Blute ausgeweidet ꝛc.

§. V. Von den Geißen oder Ziegen.

Die Geißen sind leicht zu nähren, und insgemein der Armen Eigenthum: alles Gras, Laub, Dorngebü-

sche und Hecken sind ihre Nahrung; dem Holz sind sie gar schädlich, und daher sind solche zu halten an den meisten Orten verbothen. Sie gehen an den meisten Orten mit den Küh- Schaf- oder Schweinheerden. Im Winter fressen sie das eingebrachte dürre Baumlaub gar gern, sie lieben Berge und Anhöhen, steigen auf Klippen und Felsen herum. Im Stalle müssen sie wider Kälte verwahret seyn, und Reinlichkeit gedeiht ihnen. Sie geben eine gute Milch, werden am Ende des Märzens in Rom herum getrieben, und dem Verlangenden wird die auf offener Gasse gemolkene Milch gegen Bezahlung abgereichet: die Kuhmilch ist sehr rar. Die schwarze Böcke werden in Viehställen, sonderbar bey Pferden geschätzet, und ihre Haut giebt das dauerhafteste Leder zu Beinkleidern. Die junge Geißlein sind in Deutschland mehr eine Speise der Juden, als Christen: in Wälschland aber sind sie nebst jungen Eseln die köstlichste Speise; vor jeder Officin sieht man stets vierzig bis sechzig gestochene junge Ziegen hangen. Sonst sind die Geißen alldort groß, haben lange Haare, große Hörner. Da nun die Geißen den Armen viele Nahrung geben, so sind sie, wenn sie vom niedern Wald bleiben, an Hecken und Zäunen, vom Laub ernährt werden, ihnen zuzulassen. Entgeht den Geißen gähling die Milch, so mische ihnen etwas Anies und Fenchel unter das Futter; fahr im Melken allezeit fort, wenn auch keine Milch kommen will; auf gleiche Weise können sogar jene, die noch keine Junge hatten, melkbar gemacht werden, daß sie endlich Milch geben. Wider die Krankheiten der Geißen, welche hart zu erkennen, stoß Dornwurzeln im Mörser zu Pulver; gieß Regenwasser daran; und laß sie davon saufen, so werden sie gesund.

§. VI.

§. VI. Von den nothwendigen Hunden, Katzen.

1. Ein kleines Hündlein für Herren und Frauen, im Zimmer zum Wachen und zur Ergötzung ist löblich; große, stinkende gehören zum Vieh, in den Stall oder auf Höfe; dem Metzger ein Hund zu seinem Dienst; dem Jäger ein Hund zum Jagen und in den Wald, dem Landmann, auf seinem Guthe zur Wache; dem Schäfer zu seiner, und der Schafen Sicherheit, endlich dem einsam wohnenden Müller sind Hunde nöthig: überflüßige lassen sich mit der Hauswirthschaft nicht vereinbaren: sie fressen das Brod umsonst, sie fressen es dem Nebenmenschen weg. O ihr bedrangte Arme! wie oft müßt ihr zurückstehen? Der Hund liegt auf dem Schose der Frau, man nöthiget ihn zum Fressen; euch Elenden wird es versagt: der Hund frißt ihr aus dem Munde, er holet das Fleisch aus der Schüssel, sie leckt und küsset ihm das Maul, womit er was anders leckt. Pfui! diesem Geschlecht ist zur Schand, wenn es Kinder, Menschen, Arme verstößt, verabscheut, und Hunde so ungeziemend liebt. Dem Hunde gehört seine Nahrung an der Suppe, an Gebeinen, und was sonst der Mensch nicht genießen kann; der Dienstboth muß oft im Hause schmachten, jeder Bissen Fleisch oder Brod, das er genießt, ist zu viel, und der unnütze Hund hat Ueberfluß; noch seinen Zucker und Caffe, sein Schlafküssen: welche Verkehrung, Liebloser . . . !

2. Eben so ergeht es mit den Katzen; die nöthige sind in jeder Behausung zu halten, die unnütze überflüßige wegzuschaffen. Eine oder die andre Katz kann schon die Mäuse im Hause abfertigen; wo mehrere, ist vor ihnen nichts sicher, sie stehlen mehr hinweg, als

mancher Mensch. Schaffe man anstatt dieser unnützen Thieren, Eintragende an.

§. VII. Von dem Flügelwerke.

Die erste Regel für jeden Hauswirth ist, daß er nichts kaufe, sondern allezeit verkaufe. Diese Regel soll vor allem, in Anbetracht des Flügelwerkes statt finden. Der Bauer handelt in Erziehung dessen löblich und klüger, als mancher Herr, welcher sich pralet, er könne diese Waare leichter kaufen, als erziehen, der Bauer locket dem minder einsichtigen Herrn damit das Geld aus dem Sacke, und zeigt ihm, daß er noch viel vom Hauswirthschaftlichen zu lernen habe, bis er sein Geld wieder gewinne. Was die Erziehung der Pippen, welche bey trockenem Sommer (denn sie gar keine Nässe ertragen können) wohl gerathen; auf Wasen mit Milch, Brod, Kleyen ꝛc. leicht zu erhalten. Was die Gänse, (welche viele Federn geben) die Enten, Hühner und Tauben angehet, sind solche allen sattsam bekannt, nur merke noch an, daß die Enten am leichtesten zu erziehen, wenn sie Wasser mit Meerlinsen haben; die Tauben bringen vielen Schaden, und fordern bey lang anhaltendem Winter vieles Futter.

Die Gänse sind in Wälschland, wo man keine Federn zu Betten gebrauchet, ein gar seltener Vogel. Auf großen Höfen werden sie räthlich gehalten, wo man lang drischt, so können sie die Aehren der gedroschenen Garben, besser als die Mäuse auskirfeln; überwintert, bringen sie im Frühling viele Federn; sie fressen auch alle Abfälle von Erdkohlraben, Rüben ꝛc., welche man dem Rindviehe giebt.

Die

Die Gänsemastung verdienet hier eine Anmerkung. Einige mästen die Gänse mit trockenem, andre mit angefeuchtetem Haber; oder sie geben Weizen- und Gerstenmehl mit warmen Wasser zum Teige gemacht, andre kochen Rocken ꝛc. Die Juden mästen ihre Gänse in vierzehn Tagen so: sie nehmen ein oder zwey Mätzen Kornmehl mit einer Mätze Kleyen, davon machen sie einen dicken Teig, und daraus runde Kügelein, oder länglichte Nudeln, welche sie in wenigem Wasser kochen, oder nur im Ofen hart werden lassen. Diese weichen sie hernach im Wasser, und schoppen die Gänse damit, bis sie nicht mehr fressen wollen, alle Tage fünfmal mit beygesetztem Saufen. Andre bohren in einen Laib Brod ein zwey Daumen dickes Loch, füllen es mit Haber, netzen diesen mit Bier, nach und nach verzehren sie ihn, eben so geben ihnen andre; und in vierzehn Tagen sind sie ohne Mühe fett; wo du sie stechen, und das Schmalz davon zum Genüse am beßten nutzen kannst. Sonst gieb den traurig- und kranken Gänsen etwas Tobacksasche aufs Futter, und ein wenig Baumöl Abends auf ihr Saufen; oder leg ihnen ein Stücklein Sadebaum in ein Tüchlein gewickelt, in ihr Saufen, so werden sie gelind purgiert. Wider die Läuse, so jungen Gänsen in die Ohren kriechen, und sie tödten; streich ihnen etwas Baumöl mit einem Federkiele in die Ohren, so gehen sie heraus, oder sterben.

Das Nützlichste und Unentbehrlichste für jede Haushaltung sind die Hühner, welche manchem Menschen die Nahrung geben; viele nähren sich bloß davon. Man stelle jene Hühner auf, welche täglich legen, und gröfsere Eyer bringen, laß auch die Brütenwollende, fleißig

ihre

ihre Junge ausbrüten; sie geben in Nothfällen die beßte Speise. Wer das ganze Jahr durch frische Eyer von den Hühnern verlangt, ziehe nur alle Jahre, und alle Monate junge Hühnlein nach: jene von der ersten Brut legen insgemein gegen dem Winter, wo die alte Hühner aufhören; die von der zweyten Brut folgen nach, die von der dritten Brut bringen die Eyer später, und so fort, wenn man sie anders gut füttert; im Frühling legen die Alten wiederum. Ueberhaupt sollen die Hühner sehr viele Eyer legen, wenn man ihnen den Saamen von Brennesseln giebt, welcher deßwegen zu sammeln ist; übrigens fressen sie alles. Einige halten im Winter einige Behältnisse hinter- oder unter dem Ofen für die Hühner, damit sie in der Wärme die Eyer früher geben. Die große sogenannte wälsche Hühner bringen sehr große Eyer; auf dem Lande sind ihnen die Geyer sehr gefährlich; weil sie wegen den großen Schoppen auf dem Kopfe nicht wohl sehen.

Alles Federvieh ist mit türkischem Weizen oder Wälschkorn trefflich zu mästen: die Capaunen erhalten fingerhohen Speck davon.

Die Bienenzuchten sind zur Wirthschaft sehr einträglich, und auf alle Weise zu befördern; das Aufsetzen der Bienenkörben hält sie von Schwärmen ab, und man hat keine zu tödten: die Oeffnungen an den Körben dürfen nur so hoch seyn, daß keine wilde, sondern nur Zahme einschliefen können, daher unten ein Blech seyn muß.

VII. Abhandlung.

Arzneyen für krankes Vieh.

§. I. Heilmittel für kranke Pferde.

1. Wider die Erblindung. Thu dem Pferde etwas Wachtelfett in die Augen, hänge ihm eine Distelwurzel, oder das Schellkraut mit der Wurzel an, und laß Ader.

2. Wider Felle oder trübe Augen. Gebrauche vom calcinirten Schwalbenneste 1 Loth, Galban 1 Quintel, Hönig 3 Loth, zur Salbe gemächt, in die Augen gelegt.

3. Wider den Durchfall der Pferde im Sommer. Gieb ihnen etwas Rocken in einer eisernen Pfanne geröstet, mit Haber vermischet, ein bis zweymal ein.

4. Wider die Haarschlechtigkeit. Pulvere 1 Pfund Fœnum Græcum, 1 Pfund Roßschwefel, 1 Coloquintenapfel, davon gieb alle Morgen und Abend 1 Loth ein, laß ihm die Kühnader schlagen, hernach gieb folgendes Pulver acht Tage lang: 2 Unzen Tormentill, 2 Unzen Lorbeer, 4 Unzen von einem abgestreiften, hernach zu Pulver gebrennten Igel, 4 Unzen große Rattenwurzel, alles misch klein zerstoßen unter das Futter.

5. Wider Beinbrüche, Schlagen, Vernageln, alle Wunden. Gebrauche das Mineralwasser, wovon unten.

6. Wider Ohrengeschwüre. Bind dem Pferde rothe Weiden und Beyfuß, in gleichen Theilen auf den Kopf.

7. Wider das Drucken unter dem Sattel. Schlag Urin und Pferdmist warm über, oder wasch die Wunde mit Mineralwasser.

8. Wider Darmgicht, so von Verstopfungen, Kälte, oder im Darn gefressenen Hühnerkoth kömmt. Gieß dem Pferde ein die Brühe von Nesseln, Pappeln, Bingelkraut ein halb Nößlein, 3 Unzen Baumöl, ein halb Pfund Butter.

9. Den Pferden Muth zu machen. Gieb dem Pferde acht Tage lang 2 Unzen Eberwurzel, und 3 Unzen Sadebaum gestoßen auf das Futter.

10. Wider die Müdigkeit. Laß Tropfstein, Rosenkuchen und Butter, in gleichen Theilen mit einander sieden, wasch damit, wenn es laulicht, die Füße; hernach laß es warm im Stalle, thu etwas Eßig, 10 Eyer, 1 Unze Drachenblut, 2 Mäßlein Rockenmehl dazu, sammt etwas Pferdblut, und bestreich die Füße, Fessel, Knie damit.

11. Wenn Pferde nicht zunehmen wollen. Gieb ihnen die Kätzlein von den Haselnußstauden auf das Futter.

12. Damit Pferde vom starken Reiten nicht steif werden. Führ sie herum, und umschmier die Hüfe mit Kühkoth=

13. Wider den Spath unten an den Schenkeln, dienen Barbolia, rein Brockschmeer, Hüttenrauch, Baumöl, zu gleichen Theilen vermischt, so, daß damit eine Eyerschale voll wird, womit das Pferd zu schmieren.

14. **Wider den Hanhuf, Vollhuf, Blatthuf** ꝛc. haben jene das beßte Mittel, welche keine Hüfe mehr ausschneiden, sondern die Eisen oben darauf schlagen lassen; die Pferde sind an den Füßen nicht mehr so mangelhaft.

15. **Wider den Rotz**, gieb nach der Aderläße vier Hände Brandlattig, 5 Loth süß Holz, 3 Loth Fenchel, 7 Unzen Hönig, in vier Maas Wasser gesotten, laulicht auf dreymal ein. Mit dem Futter gieb 1 Pfund zerstoßenen Schwefel, 1 halb Pfund Ingrün gepulvert.

16. **Wider Taub-Still- oder Saamenkoller**, welche taumeln, den Kopf hängen, in die Rauffe springen, geschwollene Augen, Zungen und Gaumen haben. Laß zuerst Ader, hernach reib den Kopf wohl mit Eßig und Baumöle. Nimm am Ende Augusts gegrabene Königskerzen mit Wurzeln in Weineßig gekocht, gieß ihm davon drey Tage lang, alle Morgen ein, oder gieb ihm täglich den Saft von grünem Coriander, Gamanderlein, und Erdgall, jedes zu 3 Loth gestoßen mit Wasser ein.

17. **Wider verschlagenes Stallen** gieb den Koth unter den vorderen Eisen mit Weine ein, oder 1 Unze Lorbeer, 1 halb Quintel Safran, 1 Quintel Krebsaugen in etwas Wein und Eßig.

18. **Sonst das Stallen zu befördern**, gieb 4 Unzen Gundelrebensaft, 2 Unzen Sadebaum in Eßig ein, oder sied Gundelreben eine Stund im Wasser, und schütt es warm ein.

19. **Wider Schneeanballen an die Eisen**, mache Horn, woraus die Laternen gemacht werden, unter den Eisen fest, daß es nicht herabfallen kann.

20. Pfer-

20. **Pferde wider Fliegen, Mücken ꝛc. zu schützen.** Schmier sie mit Nußlaubsaft, und häng Nußlaub um sie herum.

21. **Wider das Stutzen der Pferde auf dem Felde.** Stich ihn bis zum Bluten mit einem Stücke von Haselnußstauden ins rechte Nasenloch.

22. **Wider das Aufsteigen.** Schlag ihm einen alten irdenen Hafen mit Blut zwischen den Ohren zusammen, so verliert es solche Untugend.

23. **Wider Vernageln.** Gieb dem Pferde, nach ausgezogenem Nagel drey Tage, im Stalle klein geschnittenes Mausöhrleinkraut unter das Futter.

24. **Wider das Ueberfressen.** Laß Ader am Schienbeine, gieb ein laulichtes Clystier von 1 Maas Wasser, und 1 Pfund Baumöl. Schütt ihm 3 Unzen Knoblauch mit 1 Maas Wein ein, und führ es herum.

25. **Wider Krankheiten, wovon die Ursach unbekannt,** gieb 1 Loth Lorbeer, 2 Loth weißen Hundskoth, 1 halb Loth vom schwarzen Helleb. 3 Loth Theriac in Eßig vermischet.

26. **Wider Würme in Ohren.** Füll die Ohren mit zerquetschtem Tausendguldenkraut, verbind die Ohren ein Tag lang; hernach spritz 2 Loth Pfirsing- und wilden Cucumersaft sammt 1 Loth Baumöl vermischt ein, und nimm die todte Würme heraus. Die Ohren heile ferner mit 1 halb Loth Sarcocoll. 1 Loth Weihrauch, 3 Loth Hönig in ein halb Nösel Wein vermischt, zur Salbe gemacht.

27. **Wider Würme im Magen, Ingeweyde ꝛc.** Bind auf das Mundstück Knoblauch mit Teufelsdreck,

nach

nach einigen Stunden gieb ein Clystier von Rhapontic. Hier. Pier. Extr. Cass. jedes 1 Loth, Coloquinten 1 halb Loth, 4 Unzen Hönig, 1 Hand voll Salz vermischt. Schütt ihm auch 3 Loth Kreide mit so viel Menschenkoth in ein Maaß Essig vermischet, ein, die Würme werden getödtet.

§. II. Wider die Krankheiten des Rindviehs.

28. **Wider das Auftreiben und Blähen von nassem Fressen.** Sollte abgerissenes Vieh im Stalle, oder entloffenes im Felde, zu viel Klee, oder fettes Gras, welches Blähen macht, fressen, so schütt ihm 4 bis 5 Pfund, nachdem es klein oder groß, kuhwarme, frischgemolkene Milch mit einem kleinen Löffel voll Schnupftoback ein, treib es herum, und die Oeffnung wird bald erfolgen. Andre schütten etwas Asche mit laulichtem Wasser ein. Andre setzen Clystier von Salz und Wasser bey, nachdem sie den Mist aus dem After genommen. Andre schütten ein Trinkglas Brandwein ein, und schieben ihm ein eygroßes Stuck Butter oder Schmalz ein.

29. **Vom Viehstiche wider das Aufblähen.** Das kürzeste und bewährteste Mittel ist dieses, nach dem Rath des Herrn Mayers: Man nehme ein spitzig zweyschneidiges Messer, stelle sich an die rechte Seite des aufgeblähten Viehes, lege sich über dessen Ruckgrad hinüber, setze das Messer mit der linken Hand haltend, in der linken Weiche, vom Vieh zwey Finger breit, von den Hüftknochen hinten gegen vornen, zwey Fingerbreit, von den Rippen gegen hinten, und zwey Fingerbreit, vom obern Gebeinwerke oder Ruckgrad herab, recht in der Mitte, wo der Auflauf am höchsten steigt,

an, (beym größten Viehe rechne anstatt obigen zwey Finger überall zwey Zoll) druck mit der rechten Hand beherzt aufs Messer, und laß es drey Finger breit bey Großem, zwey Finger breit bey Kleinem Viehe, nicht in grader Linie hinab, sondern etwas einwärts gegen dich zu, zieh das Messer nicht gleich heraus, sondern wende es gelind herüber und hinüber, so fährt ein Dampf sammt Koth heraus, fält auch das Vieh um, so hat es nichts zu bedeuten, es steht bald wieder gesund auf. Den Stich schmier mit etwas frischer, grüner Wagenschmier, gieb dem Vieh zwey drey Tage dürres Futter, Heu, Grummt, Haber- oder Gerstenschroth, und es geht wieder unter das Joch. Mezger, welche die Lage, wo dieser Stich geschehen soll, am besten wissen, können ihn thun, oder andre lehren; damit die oben liegende Nieren nicht berühret werden, sonst ist das Vieh todt. Der Wanst hat an dieser Seite keine Netze, sondern nur eine dicke Haut, welche gleich nach herausgezogenem Messer wieder zuheilet, weßhalben gar keine Gefahr dabey.

30. **Wider das Auflaufen vom hitzigen Fressen, kothigen Wasser, giftigen Thieren** ꝛc. Wirf nur das Vieh um, und wälz es auf dem Rücken hin und her; oder gieb ihm 2 Quint Safran, so viel gestossene Lorbeer gemischt, mit etwas Hollerblühwasser ein. Zuweilen frißt das Vieh auf der Weyde ein vergiftetes Thierlein, dem Roßkäfer gleich, wovon es zum zerplatzen aufgeschwillt, dawider schütt dem Vieh Kühmilch, oder Feigen in Weine gesotten ein. Ein laulichtes Clystier von Leindl und Wasser setz bey.

31. Wi

31. **Wider Aufschwellen der Euter**, beräuchere sie mit Myrhen oder Wachholder, mit Natterbalg oder Asank. Kommt die Geschwulst von Krotten, die am Euter gesogen, so schmier das Euter mit frischem Butter und setz einen Diegel mit Wagenschmier in den Stall, diese fliehen die Krotten.

32. **Wider das kalte Feuer**, welches das Vieh in 24 Stunden tödtet, wo es nicht frißt, ächzet, und sein Fell hoch aufgespannet ist, laß Ader an der Stirne; hernach schütt dem Vieh Balsam Sulph. und Safran, von jedem ein halb Quintlein, in etwas Essig wohlgerühret ein.

33. **Wider Bisse von Schlangen, Nattern** ꝛc. Schlag das Kerzenkraut in Wasser gesotten warm über, oder sied Dreyfaltigkeitsblumen, sie warm überzuschlagen.

34. **Wider Bisse von wüthigen Hunden.** Brenn vor allen das Vieh mit dem Hubertsschlüssel. Sonst druck den Saft aus zerstossener Schwalbenwurzel, Odermeng und Fengelkraut, sonderbar Anagallis, und gieb es mit etwas Theriac vermischet dem Vieh zu trinken. Die Wunde wasch gleich aus, und reib sie so stark du kannst, auch zum Bluten mit Knoblauch, an Menschen und am Viehe.

35. **Wider Fäulung der Lunge und Leber**, welche von Saufen des faulen, stinkenden Wassers im Sommer auf der Weyde kommt, wo das Vieh plötzlich hinfallt, nimm ohnverweilt gekochte Lungenwurz, Ehrenpreis, Hirschzunge, oder Wermut unter das gewöhnliche Futter.

36. **Wider Fußmängel an Klauen** ꝛc. Schmier sie mit warmen Oele und darinn zerlassenen Pech.

37. **Wenn Vieh nicht fressen will**, tauch ein Tuch in scharfen Essig, thu Salz darauf, und reib ihm die Zunge damit.

38. **Wider Krankheiten, so man nicht erkennet**, nimm Lungenkraut Gottvergessen, Rankkornkraut mit Rockenmehl gesotten, gieb es zum Trank.

39. **Wider Geschwüre, Geschwülste an der Gurgel** ꝛc. nimm eine Handvoll Hanfkaben und so viel Salz, gieb es dem Viehe täglich, oder wasch es mit Salzwasser, Menschenurin, schmier es, mit zerlassenem Pech und Schweinenfett zuvor vermischet. Das Uebel kommt im folgenden Jahre wieder; mäst das Vieh zum Verkauf, dieses ist das sicherste Mittel.

40. **Wider das Hinken des Viehes.** Leg ihm Kerzenkraut auf das Bein, oder **Magentheer**: ist der Fuß geschwollen, verletzt ꝛc. so gebrauch das Mineralwasser. Siehst du nichts am Fuß, so räuchere ihn mit Wachholderbeeren, und reib den Fuß stark mit einem Tuch.

41. **Wider Geschwulst am Maul**, so erkaltet, daß es das Maul nicht mehr schließen kann, gebrauch erstgemeldten Wachholderbeerrauch sicher.

42. **Wider die Lungensucht.** Nimm Osterlucri, Enzian Schwalbenwurzel, kleine Königswurzel, Lungenkraut von jungen Eichen, Geißbartwurzel, kleine Binsenwurzel, Klettenwurzel, Liebstöckel, jung Eichenlaub, Lindenlümse, Seidenbast, von jedem eine Hand voll; sied alles in einem Kessel mit Wasser, davon gieb dem Viehe zu trinken, anfangs wenig, hernach etwas mehr.

43. Ein

Ein Pulver wider die Lungensucht. Nimm für 2 kr. Federweiß, für 2 kr. Bleyweiß, für 2 kr. Lorbeer, für 1 kr. Pfeffer, gebrennte zu Pulver gestossene Viehbeine, Allermannsharnischwurzel, 2 kr. Allaun, Wermut und Enzian, alles zu Pulver gestossen, vermischt, davon gieb dem Vieh dreymal ein: anfangs einen Messerspitz voll, hernach immermehr, und darauf einen Schoppen Menschenharn; dann nimm das Vieh bey der Haut, schüttl es, so gut du kannst, oder führ es herum. Alle Nächte, gieb dem Vieh 3 Messerspitzen Federweiß, auf Brod mit Salz.

44. Wider das Fieber. Gieb dem Viehe Weinrebenblätter unter das Futter, und schlitz ihm die Ohren.

45. Wider Läuse der Kälber, sied 3 Hände voll Kleyen in scharfem Weinessig, wasch das Kalb damit; oder bestreich das Kalb mit Saft von zerstossenem Knoblauch; großes Vieh wasch mit Attich, oder reib es mit Sevenbaume; oder tödt mit nüchterm Speichel Queckfilber, und henk es in ein Tuch gestrichen, dem Viehe an den Hals.

46. Wider das Milchnehmen, back Quendel und Knoblauch zu gleichen Theilen in Brod, schneid es in Stücklein, reib diese mit gebrühten Liebstöckel, streich es auf einer Seite mit Salz, auf der andern mit Asche, gieb der Kuh alle Morgen ein Stücklein, das Liebstöcklein mische unter das Futter.

47. Wenn Küh anstatt der Milch Blut geben, zerstoß fünf Tormentillwurzeln, sieben Schlangenwurzeln, ein Handvoll Odermenig und Baldriankraut mit einer Hand voll Salz, gieß guten Weinessig daran, und gieb es dem Vieh ein. Schießt der Mastdarm aus, so

bestreu ihn mit Tormentillwurzel, und schieb ihn gelind ein.

48. **Wider die Ruhr, Durchlauf vom Vieh**, geben einige zerstossene Lorbeerschalen, oder Eichenlaub in eigener Milch. Andre beitzen zerstossene Traubenkörnlein in rothem Weine, und geben sie dem Vieh; andre schütten gedörrtes Rindfleisch in Quitten zerstossen zu gleichen Theilen in Weinessig vermischet, ein- oder den andern Tag ein. Geröstetes Korn thut es auch. Den Kälbern ist allezeit weniger zu geben. Federweiß auf Brod gieb fleißig.

49. **Wider das Rothe, wider Würme**, gieb dem Vieh öfter ein paar Messerspitzen Federweiß auf Brod.

50. **Wider alle äußerliche Schäden, Wunden, Stoßen, Schlagen bey Menschen und Vieh, wider Geschwulst, Verrenkungen** ꝛc. nimm **das Mineralwasser.**

Dieses zu machen, nimm so viele Maaß guten Weinessig, als Pfunde Goldglett, sied es in einem Kessel oder Topf bis fünf viertel Stund lang über Kohlen, unter stetem Umrühren, mit einer hölzernen Spachtel, hernach schlag es durch ein Tuch; durch Löschpapier viltrirt wird der sogenannte Extract Saturni am reinesten, diesen verwahr hernach in einem Glase. Von diesem nimm nachmals zur Maaß Wasser einen Löffel und zwey Löffel Brandwein; schüttl es wohl untereinander. 2 nimm ein halb Loth Gamfer mit 3 Loth gutem Brandwein, fein abgerieben, 1 Loth Bleyzucker auch mit Brandwein gerieben, dann schütt alles zusammen in einen steinernen Sauerwasserkrug, füll ihn mit Wasser, und bewahr ihn wohl im Keller. Das Wasser wird ganz

weiß

weiß davon. Merk! mit viel Wasser wird es für schwächeres Vieh oder Glieder schwächer, mit weniger Wasser hingegen stärker. Man kann auch für das Vieh allein den Extract mit Brandwein im Wasser, zum Waschen gebrauchen. Was man nun zum Gebrauch nöthig hat, setzet man in einer Theeschale auf den Ofen, und so warm es zu leiden, schlägt man darein geweichtes Tuch, oder weiße Brosamen von Semmeln auf den schadhaften Ort; so oft es trocken, benetze es frisch. Es heilet alle äußerliche Schäden, Verrenkungen, Geschwüre, von Menschen oder Vieh; auch Verblutungen, weßhalben es von allen Barbirern und Viehärzten anzustellen, ja eine jede Haushaltung soll davon wenigstens einen Krugvoll vorrähtig haben, es in Nothfällen zu brauchen. Mit dem Sattel gedruckte, geschlagene, am Hufe leidende Pferde, gestossene Ochsen, abgebrochene Hörner, geschwollene Kühеuter, geschnittene Kölber heilet es. Krebsschäden, geschwollene Hälse und Mutterbrüste mit Ueberschlägen belegt, zum Gurgeln und Einspritzen verbraucht, auch zu Brandschäden, Beinbrüchen ꝛc. ꝛc. leistet es vorzügliche Dienste. Beym Aderlassen die Bäuschlein darein gerichtet, für erfrorne Füße in die Schuhe geschüttet, hilft sicher als ein Zufluchtsmittel.

51. **Wider stechen der Mücken, Bremen, Wespen,** ist nebst erst gemeldtem, der Stich, in Wasser zerriebenem Bleyweiß, oder mit Saft und Brühe von verstossenen und gesottenen Lorbeern, oder mit eigenem Speichel zu bestreichen.

52. **Wider Tollheit,** wo das Vieh die Ketten zersprengt, nicht frißt, davon lauft, nimm (wenn es nicht den

Reitochsen sucht, und rinderet) Liebstöckel, Meister-Wurz, Wermut, und Langwurzel, zu Pulver gestossen, gieb es dem Vieh auf Brod.

53. **Wider Viehseuchen**, zerstoß 3 viertel Pfund langen Pfeffer, ein Pfund Cölnische Kreide, fein vermisch es, und gieb dem Stier 1 halb Loth, der Kuh 1 viertel Loth, dem Kalb 1 sechszehn Loth Frühe und Abends zwischen 2 Brodschnitten ein, darauf warth zwey Stunde, ehe du fütterst, am 2ten, 4ten Tage setz aus, am 3ten und 5ten gieb das Letzte.

54. **Wider die Schäbe, oder Räude vom Rindvieh.** Gieß zerlassenes altes Schmeer in Wasser, thu dazu Lorbeer, Teufelstreck, gelben Schwefel, und Kupferrauch, alles vermischet, koch es, und schmier damit das Vieh warm im Stalle. Andre waschen das schäbige Vieh mit des Viehes eigenen Harn. Zerlassenes Harz in Wein dienet auch zum schmieren; ferner das mit Biertröbern, oder Tannenzapfen abgesottene Wasser.

55. **Wider Verwundungen im Maul**, nimm das Mineralwasser, oder sied Wermut, Salbey, Wegwart, und Alaun in Wasser ab, und wasch das Maul mit einem darein genetzten Tuche rein aus.

56. **Wider das Verfangen**, wo das Vieh ein kaltes Maul, und kalte Ohren hat, schlitz ihm die Ohren zum Bluten, und reib das Maul mit Salz.

57. **Wider Verwerfen**, nahm ein sicherer den Kopf, vom verworfenen, lebenden Kalbe, brannte ihn zu Pulver, mischte Salz und Hasenhaare bey, und verwahrte es auf, wenn seine Kuh trächtig war, gab er ihr davon ein; und sie hat nicht mehr verworfen.

58.

58. **Wider Würme**, gieß dem Vieh mit Gewalt von der Schusterschwärze ein; oder laß es ein bis zwey Tage Durst leiden, hernach gieb an einem dunkeln Orte, wo es nicht sieht, Baumöl auf Wasser zu trinken.

59. **Wider rothe Würmlein auf der Zunge**, reib dem Vieh die Zunge mit einem Ziegelstein, worauf Honig gestrichen, ab. Haben sie Würme in den Gehörnern, so schmier die Hörner mit Honig, die Würme springen heraus.

60. **Das Widerkäuen herzustellen**, welches das Vieh bey kaltem Tranke, oder böser Luft, Kälte, verliert. Nimm den Geist vom Maule der Geißen oder Schafe, und gieb es auf Brod gestrichen dem Vieh zu fressen.

61. **Wider das Wehethun**, womit das Vieh geplagt, am Wagen oder Pfluge plötzlich hinfallt, sich wälzet, zappelt ꝛc. schütte ihm zuweilen einige Oeltropfen ein, und laß ihm Ader, mäst es; weil dieses sicherer.

62. **Wider wackelnde Zähne**, thu eine Hand voll Salz, und so viel Kleyen in einen wollenen Lappen, drück und reib an die Zähne, auch mit blosem Salz.

63. **Wider vermeinte oder wahre Zaubereyen**, gieb dem Viehe unter das Futter Ochsenzungenkraut, so viel du willst, oder häng in den Stall ein Handvoll Waldmeister, Johannskraut, und Molgkraut.

64. **Wider alle anfallende Krankheiten**, sie zu verhüten, weich zerstossene Wicken in Wasser, und gieb dem Viehe alle Monat mit frisch beygegossenem Wasser davon zu trinken.

65. Das sicherste Bewahrungsmittel wider alle Krankheiten des Viehs, besonders wider Seuchen, ist die

Stallfütterung, und Abstellung aller Huthweyden, welche das Vieh meistens krank machen.

§. III. Mittel, die Schafkrankheiten zu heilen.

66. **Wider Augenfelle der Schafe**, streu, oder blas mit einem Federkiele alle Tage einigemale zu Pulver gestossene Benedictswurzel in die Augen.

67. **Wider die Blattern**, welche in den Hundstagen von allzuheißer, giftiger Luft, Fressen ꝛc. kommen, brannten alte erfahrne Schäfer ein solches blatteriges Schaf im Backofen zu Pulver, siebten es durch, und mischten dazu geschrottenes Gerstenmalz, Attichkraut, gepulvert, Meerlinsen und Leinsaamen ungestossen, alles in gleichem Maaße, zweymal so viel Salz, und gaben es zehn bis zwölf Tage den Schafen. Sie sind aber von den Gesunden gesondert, im Stalle eng zusammenzustellen, damit sie schwitzen, und die Blattern fallen ab.

68. **Wider den Durchlauf.** Nimm Hollerbeere 1 halb Pfund, Gerstenmehl 1 Pfund, rothen Wein 1 viertel Maaß, mach es zum Teige, back Brod daraus, laß es dörren, und zerstossen gieb es den Schafen mit Salz. Oder gieb ihnen in gelben Senf gedunktes Brod ins Maul, halt es zu, damit sie es fressen müssen. Blutkraut gedörrt, zerrieben, und mit Salz gegeben, stillet auch den Durchfall.

69. **Wider die Fäule**, welche von jedem nassen Futter entspringt, wessen Anzeichen die bleichfarbe Augen, Husten und Keichen sind, gieb täglich zwey- auch dreymal gedörrte Schafleber gepulvert mit Gerstenschrot; sicherer schlacht das Schaf.

70. **Wider das Husten**, stoß Mandelkerne mit Wein vermischt, und gieß davon in die Nasenlöcher; oder gieb 1 Unze Wolfswurzel, Huflattich, Liebstöckel, Scordium, jedes eine Hand voll gepulvert unter Salz zu lecken.

71. **Wider das Auflaufen.** Laß den Schafen Ader ober dem Maul, und unter dem Schwanz, und gieß ihnen Menschenurin ein.

72. **Wider die Fäulung** ist das bewährteste Mittel, wenn man halb gebrenntes Federweiß und halb Salz in die Rinnen oder Salzlecken schüttet.

73. **Wider die Läuse**, sied Mandragora, oder Alraunwurzel in Wasser, und gieß es auf den Rücken der Schafe, so sterben die Läuse. Laß aber die Schafe nichts vom Wasser lecken, denn es für sie ein Gift, außen heilet, innen schadet es.

74. **Wider das Darmgicht**, wo sich die Schafe oft krümmen, auf der Erde wälzen ꝛc. Dörr und stoß 1 Unze Haselnußwurzel mit 6 Zwiebeln, zu Pulver, gieb es den Schafen unter das Salz.

75. **Wider Lungenwürme**, wo die Schafe mit den Köpfen allezeit auf die Seite fahren, nicht fressen, nimm Feldkümmel, Haselaub, Sommerlattich, von jedem zwey Hände voll gedörret, und klein zerrieben, laß es die Schafe mit Salz lecken, und die Würme gehen ab.

76. **Wider Pocken der Schafe**, gieb ihnen etwas laulichtes Wasser mit Kornmehle vermischet, verschaffe auch eine gemäßigte Luft im Stalle, an hellen Tagen laß sie auf die Weyde. Diese sind, wie alle Kranke, zu sondern von den Gesunden, und allein zu stellen.

77.

77. Wider die Räude. Wird eine Heerd räudig, so nimm auf jedes Schaf 1 viertel Pfund Rauchtoback, 1 Pfund Ruß aus dem Kamine sammt 1 oder 2 Pfund Grünspan. Der Ofenruß wird in einem Kübel mit siedendem Wasser angebrühet: zu zwey Kübel von etwann 60 Pfund sind 2 Simri, zu 64 Pfund gerechnet, Ofenruß zu nehmen; diese werden wohl untereinander gerühret, die Kübel laß so zugedeckt einen halben Tag stehen, alsdann seige die Lauge heraus. Nun zerhäcke 4 bis 6 Pfund Rauchtoback, koch diesen in einem kupfernen Kessel mit der Rußlauge so lang, bis du glaubst, die Tobacksäfte seyn herausgekocht; hernach wird die aus dem Toback fein ausgedruckte Lauge wieder in den Kessel gethan, noch was weniges gesotten, zugleich kömmt 1 Pfund gestossener Grünspan dazu, und das Ganze wird zwey- bis dreyviertel Stund auf Kohlen gesotten.

Mit diesem Reinigungswasser werden die Schafe durchaus sorgsam am ganzen Leibe gewaschen, es ist wohl warm recht einzureiben. Das Abgelaufene ist erwärmet wieder zu brauchen. Nach dem Waschen sind die Schafe unter ein Dach, wo zuvor keine Räudige waren, zu sperren, und auf Weyden, wo keine Räudige geweydet, zu treiben: auch sind sie acht Tage von einem abwaschenden Regen entfernet zu halten. Die Tröge, Pferchhürden ꝛc. sind rein zu waschen; der Stall ist auszuweißen: ihre vorige Weyde, wo sie als Räudige giengen, muß erst, ehe sie wieder darauf geweydet werden, vom Regen abgewaschen seyn.

78. Wider das Rothe, (woran viele sterben, es kömmt von bösen Nebeln, besudeltem Grase) dörr im Backofen

ofen die Wurzel vom Ochsenzungenkraute, und gieb sie zerstossen oft unter das Salz. Die gedörrt und gepulverte Alantwurzel mit Salz ist auch gut.

79. **Wider die Tollheit**, wo die Schafe taumeln, rinkelköpfig sind, nehmen einige Seeblumen, Haferlattich, Mohnhäupter, von jedem eine Hand voll mit 1 halben Nösel Seeblumenwasser auf den Kopf geschlagen. Andre schlachten diese Schafe, und werfen die Köpfe weg.

80. **Wider Flechten und grindige Mäuler**, welche von der schädlichen, giftigen Weyde und Milthaue kommen. Nimm Ysop und Salz in gleichen Theilen, reib damit den Schafen das Maul, den Gaumen und Hals.

81. **Wider Würme, Durchfall, Röthe, Lungenfäulung** ꝛc. gieb nur oft gebrenntes Federweiß mit Salze.

82. **Wider eingesoffene Egel**, wo sie am Bauch schnappen, in die Höhe springen, wie wüthig rasen, gieß ihnen mit Gewalt warmen Weineßig, oder warmes Oel ein, so gehen sie ab.

83. **Alle Krankheiten von den Schafen abzuhalten**, soll jeder Schäfer alle viertel Jahre, den Schafen gestossene Wachholderbeere mit Haber und Salze geben; oder Hollerbeere mit Brode gebacken sammt Haber und Salze.

84. **Wider jede aufstoßende Krankheit**, gieb öfters Wermuth mit Salze. Uebrigens hüte sich jeder Schäfer auf nasse Weyden oder in Thäler, Gehölze, Sümpfen und Lacken oder Moose zu treiben.

§. IV. Die kranken Schweine zu heilen.

85. Wider die Bräune, oder Kehlsucht, reib das Maul mit Salze und Weizenmehl, laß auch Ader unter der Zunge. Ferner nimm eine Hand voll gestossene Goldwurzel, so viel Salz, und 2 Loth geschabenes Hirschhorn, alles in Essig gekocht, gieb davon ein halb Seidlein, das ist, den achten Theil einer Maaß, auf einmal ein, und schmier die Geschwulst mit Lavendelöl.

86. Wider die Finnen der Schweine, reib die Schweine mit einer rauhen, in kaltes Wasser gedunkten Bürste gegen die Haare, bürst stark; hernach nimm Petersillwurzel, Raute und Mutterkraut, jedes zur Hand voll, thu Salz und 4 Loth Alaun dazu, und nachdem du es lang vom Saufen abgehalten, gieb ihnen die flüßige Theile davon in Getränken, oder allein.

87. Wider Geschwüre am Hals oder Zäpflein, wo die Zunge und der Hals braunroth werden, laß die Ader der Bräune, und gieb 2 Quintel Asphodillwurzel ein.

88. Wider die Lähmung oder Hinken, schneid ein Stücklein vom Schwanze ab, damit das Schwein stark blutet; hernach gieb den kleinen 1, den großen 2 Quintel Theriac ein, räuchere die Beine mit Kräutern, oder Wachholder.

89. Wider Läuse, rühr etwas Queckſilber unter altes Schweinschmeer in Scherben, und schmier die zuvor gewaschene Schweine mit dieser Salbe. Zwey Hand voll Erbsen und so viel Erlenschalen in einem Topf gesotten, dienet die Schweine rein zu waschen.

90. **Wider Maden in Köpfen und Ohren**, (wo die Schweine traurend, die Köpfe auf die Seite der aufschwellenden Ohren hängen, auch bluten) zerquetsch Pfersichlaub zwischen zwey Steinen sammt der Nießwurzel, reinig die Ohren mit einem Hölzlein, gieß obigen Saft darein.

91. **Wider das Rankkorn**, so ein Gewächs, wie eine weiße Erbse im Maul oben am Rüssel, es steckt an, und bringt das Schwein in vier und zwanzig Stunden um, und das andre Schwein erbt das Uebel von diesem. Steht nun das Schwein auf der Weyde traurig, frißt nicht, soll es der Hirt hinwerfen, mit einem Brügel das Maul öffnen, und nachsehen: findt er das Rankkorn, so grabe er es aus mit einem spitzigen Messer, und fülle die Wunde aus mit etwas gestossenem Imber und Ofenruß; hernach sind gute Getränke, wie bey allem kranken Viehe, zu geben. Nach ausgenommenem Rankkorn kann man auch 2 Loth Braunwurzel ins Saufen legen, oder zwey Hände voll Nesseln.

92. **Wider das Verfangen, sonst Ueberfressen**, so aus erkalteten Ohren, und nicht fressen abzunehmen, stich ein Schwein ins Ohr, fang das Blut mit einem Stücke Brod auf, schmier Butter dazu, und gieb es sammt einem Stücke Wiesenfell dem Schweine zu fressen.

93. **Wider alle Krankheiten der Schweine** soll ein Verwahrmittel seyn, wenn etwas Queckfilber in zwey Eckfäulen, in zwey dazu gebohrte Löcher, gethan wird.

Andre stecken eine mit spitzigem Pfahle gespießte Krott, im Merzmonat, alle Jahre, in den Stalle oben her, und wollen, sie ziehe alles Gift an sich. Diese Mittel sollen einsweil für die täglich vorkommende Krankheiten vom Viehe genug seyn, und in Nothfällen dienen.

Drit-

Drittèr Theil.

Von den Baum= und Baugärten.

I. Abhandlung.

Vom Obste, oder Baumgärten.

§. I. Nutzbarkeit des Obstes.

Das Obst ist des Landmannes halbe Ernt; geräth ihm dieses, so ist er beym Miswachs des Getreides schon getröstet, beym Miswachs des Weines ohne Kummer. Er hat recht: selbst die Bäcker bemerken, daß zur Zeit, wo das Obst genossen wird, kaum der halbe Abgang vom Brode sey; die Armen sättigen sich schon bey Waldkirschen, sie bringen solche zu Markt, und lösen einiges Geld; Kindern, Dienstbothen, Jung und Alten sieht man mit Lust zu, wie sie mit frölichem Herze, Weichseln, Kirschen, Zwetschken, Birnen und Aepfel genießen. Der Hausvater kann das Obst grün auffsetzen, gedörrt kochen, gebrennt dem Viehe verfüttern, und hat vielfache Nutzung davon. Es geräth nicht alle Jahre, daher soll er es aufbehalten; es wächst nicht überall, mithin kann er es anderswohin verkaufen; die dürre Zwetschken dienen sogar den Schiffenden auf dem Meer: kosten Wein und Bier vieles Geld, so giebt das Obst ins Haus einen eben so angenehmen Trank; das übrige dienet zur Mastung fürs Vieh.

Es ist zugleich nach dem Rath der Leibärzte eine Arzney, und fürtreffliches Heilmittel, so wider Seuchen und Krankheiten bewahret, sein Saures, Salzig- und Widerstehendes aus eigner Natur verdünnert die Speisen, hält Verstopfungen ab, es führet durch sein wässeriges Salz viel anklebenden Unrath aus den Gedärmen ab, und sein gedeihlicher Saft nähret. Der berühmte Tissot will behaupten, daß die Trauben die Ruhr heilen, und in dieser das Obst ganz unschädlich sey, wegen großer Aehnlichkeit der Säfte: und so nützlich es dem Menschen, so unschädlich ist es dem Vieh. Man hat vom zahmen und wilden Obst nicht allein das Getrank, sondern auch vom wilden den Essig, wenn man es gestossen, in einem Stücht mit Wasser begossen zugedeckt, an einem warmen Orte veriren läßt, wo man es, so bald es sauer wird, kälteret, und im Keller als Essig verwahret.

Die Landwirthschaft bekömmt durch das Obst die Völle ihres Maaßes, und die Erde trägt, was sie immer tragen kann; wenn sie das Obst an Bäumen in der Luft, Getreide, Früchte und Gras an ihrer Oberfläche, auf Aeckern und Wiesen, Erdäpfel, Rüben, und alle Wurzeln aus ihrem inneren Schooße giebt. Nur muß alles in seiner Ordnung geschehen. Soll die Erde also tragen, so müssen die Bäume reihenweis von einander stehen, damit der Pflug durchkann; Kohl neben Erdäpfeln, große Ruben neben Wirsching ꝛc. sind schöne Zierden der wohl benutzten Erde.

Der Obstbaum in seiner Blühte ist die Zierde der Felder, eine Weyde der Augen, der Vögeln Wohnung, die grünende Hoffnung künftiger Früchte, ein Schutz wi-

der

der die brennende Sonnenhitze für Menschen und Vieh, eine Decke wider Regen und stürmende Winde; er giebt seinem Besitzer die schmackhafte Früchte, zuletzt dem Künstler sein schönes Holz, das unbrauchbare zum Feuer. Kein einziger wilder Stamm wächst so geschwind als der Obstbaum; weil er gepflegt wird, kann er auch früher benutzet werden: kurz! nach Berechnung aller nützlichen Dinge im Jahre, finden wir nichts nützlichers als diesen, zumalen er gegen den Weinstock und andre Gewächse gehalten, einer weit geringeren Pflege und Aufwandes bedarf, auch seltener seine Früchte versaget: von einem Baume erhält man oft mehr Getränk als von fünfzig, auch hundert Rebstöcken, nebst den Speisen, die er in seinem Bezirk an Früchten reichet, ja es verzinset sich oft mancher Baum weit besser, als ein Capital von 5= bis 600 fl. im kleinen Umfang eines Ackers von einem Morgen Feld, der sonst kaum den Zins von 200 fl. im Jahre abwirft.

Vormals war der Obstbaum wenig geachtet, und leider! achten ihn einige gar wenig, die auch selbst vom Obst die grösste Liebhaber sind; weil sie dessen Werth zu kennen Unfähige; der Obstbaum, sage ich, wurde nicht geschätzet bis auf gewisse Zeiten: die Wanderung der Völker gabe Anlaß, daß man die gar große Waldungen und Wildnisse ausrisse, und das Land mit Fruchtbäumen besetzte, und die Heerzüge der Deutschen in Frankreich und Wälschland mahnten sie zum schönen Anblicke der Bäume und zum Genuß der süßen Früchte auf, daß sie nach ihrem Rückzuge auf derselben Pflanzung zu denken angefangen; so führten sie den Ackerbau ein, so verbesserten sie auch ihre Viehzucht, so verbannten sie Wildnisse.

Zur Verbesserung, Anbauung und Verschönerung Deutschlandes, haben die einsam lebende Geistliche nicht wenig beygetragen, sie ließen sich in den äußersten Wildnissen nieder, bauten sie an, und schaften sie in die angenehmste Wohnplätze um; zu gleicher Verschönerung ermunterten sie andre, und nun sehen sie ihre Mitbrüder nicht mehr als solche an; weil sie Gott mit seinem Segen, wie des Abels Opfer begnadet, werden sie ein Gegenstand des verfolgenden bald zum Tod ausforderenden Cains. Aus Wälschland hatte Deutschland meistens seine Weinstöcke, aus Damascus die Zwetschken, aus andren Ländern andre Früchte. Die Güte des Schöpfers hat dem ersten Menschen das Paradies einen mit Obstbäumen gezierten Lustgarten, worinn der Baum des Lebens, und der Baum der Wissenschaft des Guten und Bösen besondre Vorzüge hatten, zu seiner Ergötzung zugedacht, nachdem er aber wegen Uebertrettung des göttlichen Gebothes daraus verstossen worden, hat doch der unermessenen Güte gefallen, ihm das Nöthige an Früchten nicht zu versagen, damit er dessen Huld ewig preisen und dankbar erkennen möge.

§. II. Von verschiedenen Baumfrüchten insonderheit.

Der Bäume verschiedene Gattungen bringen uns verschiedene Obstgattungen. Die dem Deutschland einheimische sind gar wenige, nämlich die wilde Birn- und Aepfelbäume, die Waldkirschen und Zwetschken.

I. Die Kirsche, unter dem Namen der Herzkirsche, hat man vormals in Kernen gesäet, und es erschiene die kleine Waldkirsche von besserem Geschmack. Die Kirschen

sind

sind mit den Erdbeeren die erste zeitige Frucht; in Rom und übrigen Wälschland sieht man sie häufig in den Ostertagen; in den wärmeren Theilen Deutschlandes, wie in Franken, am Rhein um Pfingsten; in kälteren Lagen der Schweiz bey Maria Einsiedlen hat man sie weit später, auch noch im August und September. Die Kirschen wachsen gern im Walde an steinigen Anhöhen aus Kernen, oder aus den Wurzeln alter Bäume, und zwar in solcher Menge, daß unnöthig ist sie zu säen, man darf nur die von selbst aufwachsende fleißig versetzen, belzen und pflegen; es giebt schwarze, rothe, und halb weißhalb rothe, große Herzkirschen, welche durch gute Belzreiser gezogen werden, die ganz gelbe Kirschen sind nicht so groß wie jene. Die große Kirsche auf den rothen Maulbeerbaum, auf runde Pflaumenstämmlein gebelzet, giebt seltene Früchte. Die Weichseln und Amarellen lieben besseren Boden; die erste sind von edlerem Geschmack, die Früheweichseln sind zum Einmachen köstlich, für kranke Mägen ersprieslich; die spate oder saure Weichseln kosten mehr Zucker, sind aber gesünder, und wer den Lust zu essen ganz verloren hat, genieße nur saure Weichseln rohe oder eingemachte, oder zur Herbstzeit Trauben, sein Magen wird gewiß wieder hergestellet. Die Amarellen haben eine gewisse Säure, sie zeitigen später, der Säure müssen Gärtner mit Aufbelzung der Weichselzweige abhelfen. Die schwarze Kirschen gedörret, geben Kranken gekocht ein heilsam kühlendes Getrank, sonderbar wider hitzige Krankheiten. Die übrige gedörrte geben eine schmackhafte Speise. Von den Kirschen wird ein guter Brandwein oder Kirschenwasser bereitet: zu jenen werden die Kirschen sammt den Steinen zerquetschet, und nach der Verirung gebrennet; das Kir-

schenwasser erhält man, wenn man zerstossene Kirschen und Steine ohne Verirung mit Beygießung wenigen Wassers, damit der Satz nicht anbrennt, zum Brennen ansetzet.

II. Eine der edelsten Früchte Deutschlandes sind die Zwetschken, sie wachsen fast auf jedem Boden, sowohl an Rangen und auf Wasen, als auf Ebenen, sonderbar wo ein mit Früchten und Getreide angebautes Sandfeld ist, wie in vielen Gegenden Frankens bey Kitzingen, Alberhofen ꝛc. zu sehen, wo auch die Sonne frey anfällt. Kein Baum ist nützlicher und einträglicher als dieser, mancher Bauer dörret gegen 100 Zentner Zwetschken, die ihm 5, bis 600 fl. einbringen. Der Zwetschkenbaum wächst geschwind, macht wenige Müße; trägt bald. In Wälschland findt man ihn nirgends, er schlägt auch nicht an, und artet in Pflaumen aus, eben so kömmt er nicht auf in Norden, in England und America. Alle Jahre zeigt er viele Blühten, fällt ein gäher Frost ein, so werden sie getödtet, und eine schnelle Hitze dörret sie aus, einen mittelmäßigen Frühling lieben sie, und wenn man die angesetzte Rauppennester fleißig abnimmt, die Rauppen zerquetschet, gerathen sie gern. Man hat an rohen Zwetschken die gesündeste Speise, und eine heilsame Cur, wenn man sie in gewissem Maaß, anfangs wenig, hernach mehr genießet; wider Verstopfungen, wobey ihre blähende Schelfe im Munde zu sondern und zu beseitigen. Eben so gut sind sie gekocht und gedörret, sie geben einen köstlichen Haustrank, und den schmackhaftesten Brandwein: die gedörrte bringen nun die Kaufleute, die Engel- und Holländer auf das Meer, sie sind allda ihre beßte Labung. Um Gärten

dienen

dienen die Zwetschgenbäume anstatt der Mauer zu schönsten Zäunen, wenn der Zaun 5 bis 6 Schuh hoch gehalten wird, können davon hochwachsende Bäumlein 6 oder 8 Schuh weit von einander in die Höhe steigen, und so beede ihre Früchte tragen.

III. Mit den Zwetschken haben die Pflaumen große Aehnlichkeit, sie sind eine liebliche Frucht frisch und gedörret gleich den Zwetschken zu genießen: der Stamm davon will warme Plätze und liebt die Sonne, das Lockeren der Erde; ist von Kernen oder durch Belzen zu erziehen; von Kernen erzogen, auf eignen Stamm gebelzet, wird die Frucht lieblicher, im offenen Garten verbreitet sich der Baum sehr, dienet vorzüglich zu Alleen; auf Zwetschken schlagen auch Pflaumenreiser gut an. Die gelbe und grüne Ringlo sind zwey Arten länglichter Pflaumen, an Größe einem kleinen Hühnerey gleich, sind im berühmten Stift Theres Benedict. Ord. in Franken am schönsten zu finden. Die kleine wie eine wälsche Nuß, und die große wie ein Porstädter Apfel, halb gelb = halb rothe Pflaume hat den süßesten Saft, wie auch die blaue runde, sind an verschiedenen Orten Frankens zu sehen; sie werden in Maynstockheim und Sulzfeld gefunden. Diese sammt den Brunellen sind unschädlich; die kleine gelbe aber Spillinge genannt, sind die schädlichste Frucht, und daher mit andern Reisern zu belzen. Die Mirabellen und Kriechen sind nur in Farben unterschieden, rohe und gedörret gut, sie werden aus Kernen erzogen, oder auf Zwetschkenwildlinge gepropfet.

IV. Die Aprico biethen fast den Kirschen oder Weichseln die Hand, werden bald reif, sind eine der lieblichst = und gesundesten Früchte, frisch oder einge-

macht, oder gedörret, sie lieben mit den Pfersichen gleiche Lage, Sonne, und werden meistens an Mauern gepflanzet, wo die Sonne den ganzen Tag anfällt: sie wachsen auch gern auf freyen warmen Plätzen, ihre Blühten können aber wenig Kälte ertragen, weßhalben sie auch im Winter, und zur Blühzeit in kühlen Nächten mit Strohdecken wohl zu verwahren, im Frühling aber bey scheinender Sonne emsig zu lüften. Sie sind am leichtesten von jedermann aus den Kernen zu erziehen, welche man einige Tage zuvor in Honig- oder Zuckerwasser, wovon sie süßer werden sollen, legt; im Herbst nach etwas gestutzter Spitze, auf der Seite der Spitze stopfet: wohlgemerkt, an eben jenen Platz, wo man den Aprico- oder Pfersichbaum haben will; weil diese Bäume das Versetzen nicht dulden können wegen langer Hauptwurzel, welche grad in die Tiefe geht; stutzet man diese ein- oder zweymal, so ist der Baum hin, oder er dauert nicht lang, welches ein Hauptfehler zeither gewesen. Die aufgewachsene werden hernach mit Pfersichaugen von guter Art oculiret, oder gebelzet mit Reisern, welches auch von den Aprico zu merken. Die junge Stämmlein sind fordersamst im Winter mit Stroh zu verwahren, auch die Wurzeln mit Roßmist, oder Eichenblättern zu decken. Auf Quitten- und andere Stämmlein, sonderbar auf Zellernüße sind sie auch zu belzen, wo sich die Kerne abändern; die Erde um die Stämmlein ist öfter aufzulockern, die abgestandene Zweige sind fleißig abzunehmen; wird der große Stamm fleißig gegossen, so werden die Früchte größer. Zu Heilbronn im Garten der Hochwürdigen P. P. Carmeliten sind sie von außerordentlicher Größe, wie in Wälschlande zu sehen. Die Aprico sind an der Farbe weiß gelb und roth von gelindem Fleische; die Pfersiche

aber

aber grün- oder gelblicht, halb roth, oder ganz roth, wie im Tyrol gegen Wälschland. Zum Belzen oder Oculiren wähle man eine gute Art, so folgen gute Früchte. Die Marillen haben mit den Aprico viele Aehnlichkeit und gleiche Eigenschaften, daher sie auch eben so zu erziehen, nur zum Belzen sind Blattreiser zu nehmen; denn die Blüthereiser verderben insgemein. Hohe Stämmlein, wie niedre von diesen und Pfersichen, erzieh aus den gesteckten Kernen an Mittagplätzen, welche wider Norden oder Mitternacht durch Scheuern oder Gebäude gedecket sind. So kann sie jeder Landmann, für sich oder zum Verkauf gar leicht pflanzen, sie lohnen die Mühe wohl, ihre Früchte bezahlen sie vielfach.

§. III. Von den Aepfel- Birn- und Nußbäumen.

I. Unter den Aepfelbäumen verdienet der Porstadter, oder Porster- sonst Porstorferapfel; weil er im Dorf Porstorf nahe bey Jena in Deutschland durch einen Bauern aus Kernen erzeuget worden, wo auch zur Zeit noch solche Bäume in Menge stehen, den Vorzug; er hat an Milde und süßem Geschmack kaum seines gleichen. Er wird in Tyrol stark erzogen, und von da in Bayern und Schwaben gebracht, in Franken ist er auch an allen Orten verpflanzet. Mit diesem streitet der Rinet, auf Art des Quittenapfels, wird auch gemeiniglich der Quittenapfel genennet, um die Wette, dieser ist noch milder. Sonst finden sich noch verschiedene Rinetarten, besonders in Franken zu Theres, Ebrach, Schwarzach ꝛc. vor. Der Adamsapfel in Tyrol ist sehr merkwürdig, er hat besondere Unterscheidungszeichen, als wenn ein Mensch darein gebissen hätte, seine Frucht ist noch zur Zeit rar, und theuer: sonst hat man auch sogenannte

Adamsäpfel, welche halb roth, oder ganz roth, hart und im Winter lang zu halten sind, diese sind sehr gemein. Der rothe Himbeerapfel, welcher von innen ganz oder nur streif- oder adernweis roth, ist gar mild und köstlich, länglicht und groß. Die Daffetäpfel von ihrer zarten Schelfe also genannt sammt vielen andern sind bekannt, und in Gärten am besten kennen zu lernen. Der Apfelbaum ist im Verderben der erste; denn er hat das leichtere zum Modern geneigtere Holz, er will vorzüglich gelben Leimenboden haben. Den tauglichern Boden, für jeden Baum hat man von der Natur, wo er lieber zuschlägt, zu lernen, wornach man sich auch zu richten hat im Setzen; der Apfelbaum wächst niemal auf Sand, Kies- oder schwerem Steinboden (es sey denn Leimen damit vermischet, welcher den Boden durch seine Vermischung leicht macht,) er liebt Hänge an Bergen gegen Mittag, er will fetten Boden, wächst gern bey hohen Dörfern, Weyhern, Höfen; seine Wurzeln gehen nicht tief, daher ihm der einige Schuhe tiefe Letten nicht zuwider, er verbreitet seine Aeste stark, und hat in vielen Stücken das Gegentheil von den Birnen, welche tief wurzeln und hoch wachsen.

II. Der Birnbaum, welcher sehr tief steht und geht, hat insgemein eine schmackhafter- und saftigere Frucht, welche zugleich kühlet, und daher, wie die Aepfel Frühe und Mittag, räthlich Abends genossen wird. Die Birnen sammt den Aepfeln bleiben vor all anderm Obst länger grün und eßbar, einige sind grün, andre gekocht, andre dürr besser zu essen: andre geben mehr und besseres Getrank, wozu man die sogenannte Wasser- und Mostbirnen widmet. Die kleine und große Muscatellerbirnen sind im Sommer die ersten, hernach folgen die Hönig-

oder Zuckerbirnen, die Sommerbergamot, welche vor allen Birnen den Vorzug gewinnt, die Citronenbirnen sammt andern; im Herbst sind die weiße- oder Kaiserbirnen, die grüne langlichte in Franken die köstlichste, die gedörrte Schnitze davon sind allen andern vorzuziehen. Auch die Winterbirnen sind, weil sie sich lang halten, mehr zu sehen, der Mollenbusch im Advent, die Winterbergamot mit andern später, die Lederbirn um Ostern, die Ebracher Birn, so erst im Sommer zum Essen reif, sind von beßtem Geschmack. Die Birn liebt ein den Aepfeln entgegen gesetztes Feld, schweres Kies, und steiniges Feld wähl dazu.

III. Der Nußbaum an seinem Orte ist so nützlich, daß er wegen gutem Holz, wegen schmackhaften Früchten, sonderbar wegen seinem Oel an mehr Orten häufiger zu pflanzen wäre; er liebt gute Erde, mittelmäßige Luft, wächst gern bey Häusern in Dörfern, und an Straßen, und die Aecker, wo sie stehen, sind insgemein sehr fruchtbar, nur sind sie in die Höhe zu ziehen; denn sein allzugroßer Schatten und niedre Verbreitung den Gewächsen schadet, hoch erzogen nutzet er auf hitzigen Feldern, und giebt zuletzt den Schreinern besseres Holz. Der Nüssen hat man dreyerley Arten, die große Roß- oder Schafnüsse sind nicht gar gesund; die mittelmäßige oder wälsche sind besser, die kleine oder Steinnüsse, von harter Schale also genannt. Wer Bäume pflanzen will, lege rechtausgesuchte schwere Nüsse einige Tage in Kühmilch, wovon sie gar süß werden, nehme die Spitzen davon, und lege sie im Herbst oder bald im Frühling in eine Grube, hernach wie öfter man sie versetzet, so dünner werden die Schalen, und die Nüsse besser. Die Bäume schlagen zuweilen

weilen spat aus, und erfrieren leicht bey einfallenden Fröſten, erholen ſich aber; wird ein Nußbaum krank, ſo grabe man nur zur Wurzel, reiſſe ſie auf, und gieß Waſſer, worinn Kuhmiſt zerlaſſen, darein. Im Venetianer Gebieth bey Rowigo, Padua, Vicenza, in einem Umfang von 40 bis 60 wälſchen, 10 bis 15 deutſchen Meilen, ſind lauter Nußbäume voll Nüſſe in ſchönſten Reihen auf allen Feldern, mit daran aufgebundenen faſt mannsdicken Rebſtöcken zu ſehen, die in der Luft nach der Bäumenreihe zuſammengezogene Reben geben häufige Trauben, und die Zwiſchenbeete der Aecker ihren Weizen, türkiſches Korn, Flachs ꝛc. von Darmſtadt bis Mannheim, Heidelberg, Bruchſal, an der ganzen Bergſtraße von 10, 12 Meilen, iſt alles, ſonderlich die Straßen mit Nußbäumen beſetzt, weshalben die Nüſſe allda zum Oel häufig geſucht und erkaufet werden; auch in Schwaben, Bayern, Franken, bey Städten in Gräben, auf Büheln und Bergen werden ſie gefunden: nur ſollten ſie noch ſtärker an Bergen, anſtatt andrer leeren Gebüſche (ſo, wie bey Geriſſau am Luzerner See in der Schweiz, wie bey Como, Lugano an den Gebürgen, wo ganze Waldungen davon ſtehen) angepflanzt, und zu Oel verwendet werden, damit man das Nöthige für Deutſchland zu den Speiſen und Salat hätte, ſomit das ſtinkende, oft zum Baad für Ausſätzige gebrauchte Oel den Wälſchen oder andern nicht ſo theuer abzukaufen bemüßiget wäre, welches man mit Eckel genießet, und oft Krankheiten, weis nicht, woher erbet, wovon unten.

§. IV. Von den Mandel- Feigen- und Oelbäumen.

I. Die Mandeln wie die Datteln wachſen vorzüglich im Romaniſch- und Neapolitaniſchen, wo ich ſie am

Ende

Ende des Jenners schönstens blühen sahe; in den Sabina Gebürgen, wo nur hohe Felsen, Klippen und Steine, prangen die blühende Mandelbäume gleich den schönsten Waldungen; die Wälschen brechen schon halbgewachsene Mandeln, und tragen sie zwischen Ostern und Pfingsten feil herum, das Pfund um 1 Kr., sie sind des Frauenzimmers angenehme Speise wie roher Salat, und halbgewachsenes Obst; wenn aber darauf, wie gewöhnlich, starke Krankheiten (wie 1780 geschahe, wo gegen dem Herbst über 40 bis 50,000 Menschen erkrankten, und die meisten sturben) einreissen, wissen gleichwohl die Herren Aerzte keine Ursachen anzugeben von so großen Krankheiten. Die zeitige Mandeln, das Pfund zu 12 Unzen, kostet in Rom 6 Kr., die Zibeben aber 2 bis 3 Kr.

Es wachsen aber die Mandelbäume nicht allein in dem warmen Wälschland, Dalmatien ꝛc. sondern auch in den wärmeren Orten von Deutschland, am Rhein, und an der Bergstraße, um Speyer sind sie gemein, und tragen wohl, man findt sie auch in Gärten zu Wirzburg und an andern Orten von Franken, wo sie aber nicht gern tragen; weil sie auf allzufettem Boden stehen. Ich merke von der Natur, daß die Mandelbäume Felsen, Klippen, sprôten Boden lieben, daß sie am beßten tragen an dürren, sandigen Plätzen gegen Aufgang und Mittag bey frey anfallender Sonne, daß sie hingegen Dung und fetten Boden, Näsſe und Feuchte hassen, allda zu frech und gar unfruchtbar werden: man pflanze sie also an warme Anhöhen, felsige Berge am Mayn, in Franken, wo ohnehin Weinberge sind, und wo sie wider die Nordluft gedeckt, anstatt daß sie in tiefen Thälern stehen, so hat man sichere Hoffnung, daß die Mandeln in

Fran-

Franken so gut am Mayn, als am Rheine wachsen. Ihre Pflanzart ist diese; man säet oder stecket Mandelkernen, die man einige Tage in Hönig- oder Zuckerwasser aufquillen läßt, mit unter sich gelegten Spitzen; oder man legt Nebenschößlinge ein; sie bedarfen keines Belzens, wer jedoch die Früchte größer und süßer verlanget, belze, oder äugle sie mit Augen, oder Zweigen, die mitten aus dem Baume zu nehmen, auf eignen Stamm. Die Pflanzzeit ist von Mitte des Decembers bis in die Mitte des Jenners; die Gruben dazu müssen aber schon im Herbst gemacht seyn, damit sie die frische Luft erfrische. Ueberflüßige Aeste und Schossen nimm fleißig hinweg; er trägt lieber alt als jung. Ist er unfruchtbar, so entblöse seine Wurzeln im Winter, oder bohre unten bey der Erde ein Loch in den Stamm, schlage einen eichenen Zapfen darein, und besprenge ihn mit verirtem Menschenurin, so wird er wieder befruchtet. An jungen Bäumlein schneide nur unten etwas darein, daß der Saft abgehe, und er wird besser als Quitten wachsen. Wer anstatt bittern Mandeln süße verlanget, soll an den Wurzeln die Erde wegnehmen, und Schweinmist sammt ihrem Urin darauf legen, hernach sie wieder mit Erde bedecken, dieses soll aus bitteren süße machen.

II. Eine nicht minder köstliche Frucht sind die Feigen; der Baum davon fordert warmen, fetten Boden, und kurzen Dung, Vögel- und Hühnermist ist ihm der beßte: er wird durch Einlegung der Zweige, oder durch Schößlein aus den Wurzeln fortgepflanzet. Bey gar dürrem Sommer gieß den Baum mit Wasser und süßer Milch. Seine erste Frucht ist die größte, die darauf folgende Feigen werden kleiner. Die Feigen wachsen an den war-

warmen Orten Deutschlandes eben so gut wie in Wälschland, schon in Tyrol und in der Schweiz gegen Wälschland, über den hohen Gothartsberg stehen die Bäume im freyen Felde und bey Häusern; das Pfund Feigen kostet dort gedörrt 2 Kr. Wer solche Bäume in den Gärten will stehen lassen, wo sie mehr Früchte tragen, schlage nur im Winter von Brettern ein Haus darüber, sie zahlen die Kösten wohl, wie zu Bamberg im Gayerswehr geschieht. Die Würme schaden dem Baume sehr wegen seinem Saft, man muß also die Löchlein mit ungelöschtem Kalch verschmieren. Die Pest- und andre Beulen erweichen die Feigen, wenn man daraus mit beygemischten Judenkirschen ein Pflaster macht, und es auflegt; rohe oder gedörrte Feigen in den Mund auf die Geschwulst vom Zahnwehe gelegt, erweichen auch: im Thee getrunken reinigen sie die Brust, ihre Kernlein mit Judenkirschen vermischt, dienen auch für Sand und Gries, für den Husten ꝛc.

III. Die Oliven- oder Oelbäume, wovon die Zweige am Palmtag geweihet werden, wachsen wie sonst also im Florentinischen und Romanischen meistens an Anhöhen wie große Waldungen; bey Narni und Terni sieht man sie mit Lust; die Bäume gleichen fast unsern mannsdicken Weidenbäumen, das Laub ist etwas kürzer, die Früchte hangen klumpenweiß den Cornelikirschen gleich, anfangs grün, hernach roth, zuletzt schwarz. Die letzte sind ölreich, werden zwey- bis dreymal gepresset, das zuletzt ausgekälterte oder gepreßte Oel ist das schlechtere, welches uns die Wälsche um theures Geld zukommen lassen, das beßte behalten sie für sich. Die mit Essig eingemachte Oliven von größerer Art, dienen den

Wäl-

Wälschen anstatt der Cucumern bey uns, sie werden vom Herbst bis zum Ende des Winters feil herumgetragen, und verkauft.

§. V. Von den Quitten: Mespel- und andren Bäumen.

I. Der Quittenbaum giebt eine so nützliche als gesunde Frucht, die Quitten taugen wohl zum Kochen, Einmachen, zu köstlichen Säften, Latwergen; geschälet und mit gesottenen Traubenmost eingemacht, sind sie kalt und warm eine niedliche Speise, und dienen sonderbar jenen, so den Durchfall haben, wo man aber nicht zu viel davon genießen darf. Der Baum will eine gute Erde ohne Wasen haben, er flieht die Kälte, liebt jedoch gemäßigte Wärme, steht am beßten an Ecken der Weinberge, wo nicht zuviel Sonne ist. Mit den Wurzeln verpflanzet tragen die Stämmlein schon im zweyten, dritten Jahre, die eingelegte Zweiglein fordern mehr Zeit, der Baum ist leicht zu belzen, nimmt alle Obstgattungen an, er blühet spat, ist im Herbst zu versetzen. Die Quitten lang zu erhalten, lege die trocken abgenommene auf Hirsch oder Spreuer: in einem Gemache, wo Weintrauben sind, faulen sie bald. Wer recht große Quitten verlanget, biege einen oder andern Zweig in Scherben mit Erde, und lasse sie darinn fortwachsen; die trockene Erde befeuchte.

II. Die Mespeln, welche warmen, geschlachten, nicht zu trockenen Boden fordern, wachsen doch gern ohne viele Sonne an Rangen: man stecket die in Hönig- oder Zuckerwasser eingeweichte Kernen, und wenn die Bäumlein Daumen dick, versetzt man sie im October; sie werden

den in den Spalt im Herbst gebelzet, lassen sich gern auf fremden, ungern auf eignen Zweigen ziehen. Die Frucht wird spat im Winter reif oder teigig, ist aber vor dem Frost zu brechen, und im Keller bis zur Erweichung aufzubehalten.

III. Eine den Mespeln an Geschmack und Wirkungen fast gleiche Frucht sind die Speyerling, welche auf hochstämmigen großen Bäumen von gleichem Namen wachsen; sie sind aber viel kleiner wie recht große Herzkirschen, hangen klumpenweis an den Bäumen, gerathen nicht alle Jahre, die Frucht wird im Gewölbe weich, sieht zuvor etwas gelb und grün mit rothen Bäcklein, sie ist gar schmackhaft, macht gern Verstopfung, ist daher grün oder gedörret und als Pulver im Weine eingenommen das köstlichste Mittel wider die weiße und rothe Ruhr, Durchbrüche ꝛc. Die Bäume wachsen stark in Franken, in den Waldungen bey Sulzfeld, Schwappach, besonders zu Weyer bey Schweinfurt.

IV. Die Zellernüßstauden lieben luftige Plätze, wo Nebel, Thau und Regen bald abtrocknen, die ihnen in der Blühte höchst schädlich sind, sie lieben leichte, feuchte Erde, wachsen gern nur von Zweigen, welche man einen halben Schuh tief stecket; die Grüblein dazu füll im ersten Jahre nicht ganz aus, sondern erst im zweyten, mit Erde, unnütze Schößlein sind abzunehmen; an alten Stauden werden die Nüsse gern wurmig, alte sind demnach herauszunehmen und junge einzupflanzen. Sie dienen zu schönen Alleen an jenen Plätzen, welche für verloren und nichts geachtet werden, wo nicht gern was anders wächst, die gebelzte Zeller- oder rothe Blutnüsse werden merklich größer. Stehen sie an warmen Orten, so kann

man die Zweige spalten, Traubenreben durchziehen, verbinden, und verwachsen lassen, die Reben treiben fort, und wenn sie wohl angewachsen, von ihrem Rebstock abgeschnitten, sollen sie ihre Trauben auf der Nußstaude forttragen.

V. Die Cornelikirschen wachsen meistens in den Gärten als Bäume oder Alleen, lassen sich zu allen lenken und ziehen, auch durch Versetzung der Nebenzweige; sie wollen jedoch einen warmen guten Boden; will man sie von Kernen erziehen, so werden diese um Weihnachten, oder gegen die Fasten gelegt. Ihre Frucht ist sehr gut und gesund, reiniget die Brust ꝛc. sie dienen auch zum Einmachen, wozu sie roth, nicht zu reif zu gebrauchen sind.

VI. Die Johannsbeeren sind eben zum Einmachen wie rohe gesund, sie wachsen wie Träublein an den Stauden, welche auch als Bäumlein zu erziehen sind, oder als hohe Alleen, wie ich sie in Augsburg gesehen. Die gebelzte werden groß; die mit Wachholder gebelzte werden schwarz, andre sind weiß, die gemeine aber roth; von den Stachel- Erd- und Himbeeren sieh unten.

VII. Die Castanienbäume ziehe noch hieher, weil sie Fruchtbäume; die zahme und wilde wachsen schnell, das Holz ist zum Bauen gut und dauerhaft. Die zahme, welche in ganz Wälschland, besonders im Florentinisch-Romanisch- und Parmesanischen, auf Kohlen in Eisenblech etwas geröstet der Wälschen liebste Speise, wachsen dort, in Tyrol, und in der Schweiz wie große Waldungen in allen Gebürgen; auch in der Pfalz und andern Gegenden wachsen die zahme häufig, dienen wie die Nußkerne in grünen Gemüsen, und geben guten Geschmack.

schmack. Die wilde achtet man wenig, welche jedoch zerstossen und zermahlen unter das Kühefutter vermischet, ein köstliches vielen Raum und Milch erwirkendes Mittel sind.

§. VII. Von der Orangerie, das ist, von Citronen, Pomeranzenbäumen in Glashäusern.

Diese Bäume stehen zu Florenz und Rom im Feld, wie bey uns die Bäume in den Gärten; in Neapel und Sicilien sieht man davon Waldungen, Gebüsche an Straßen, wie im übrigen Wälschlande, die Rebstöcke, und in Deutschlande die Schlehehecken; sie scheinen demnach nebst der Wärme das einfache Erdreich zu lieben. In unserm Deutschlande müssen die Glashäuser denselben zur meisten Jahreszeit die Wärme verschaffen: da sie also unter der Gärtner Obsorge stehen, so setze nur ein Mittel bey, welches ein geschickter Gärtner all seinen Mitbrüdern rathet, nämlich alle schütten von alten zerfallenen Gebäuden, den gelben gebrennten Leimen von Backöfen, die Backsteine, Ziegel ꝛc. fleißig zusammen auf einen Haufen an einem Platze, wo keine Sonne beykömmt, allda soll alles, zwey, drey Jahre liegen, zerfallen, oder zerstossen werden. Bedarf hernach die Orangerie einer Arzney oder Heilmittels, so hat man daran alle Hilfe, und wenn sie ganz abgestanden zu seyn scheinet, so grab in jedem Kübel etwas fern vom Stamme des Baumes einen Zirkel Hand tief, und Hand breit in der mäßigen Gartenerde des Kübels, füll diesen mit besagter Schutterde aus, gieß fleißig, und der Baum wird Gesundheit, Blühten und Früchte erhalten.

Der Baumwollenbaum wird von wirthschaftenden Gärtnern dermal fleißig in Glas- oder Treibhäusern,

von andern an der warmen Sonne erzogen, im Winter in warmen Stuben erhalten: es sind vier bis fünf Gattungen von Blühten, weiße, gelbe, rosenfarbe ꝛc. der letzte ist der beßte zu Wirzburg im Hofgarten, die andre in großen Gärten zu Wien, und anderswo zu sehen. Nach den Blühten folget lauter Baumwolle, wie in wälschen Nüssen, worein auch der Saamen verwickelt stecket, der alle Jahre zu säen. Das Bäumlein ist herrlich, und trägt viele Baumwolle ein.

§. VII. Alleen von Obstbäumen.

Was große Gärten zieret, sind sonderheitlich schöne Alleen, welche bey heißer Sonnehitze einen Spatziergang und Schatten geben: allein die Hauswirthschaft verbannet aus Gärten das bloße Holz, welches zum Holz in die Wälder gehöret, und nicht in Gärten, wo es die beßte Säfte ohne weitere Nutzbarkeit aussauget. Man lege demnach Alleen von allerhand Obstgattungen der Aepfel- und Birnbäume, der Weichseln, Kirschen, Amarellen, Pflaumen, Ringlo, Marillen, oder Aprico, Pferfiche, Brunellen, ꝛc. an, setze zwey Reihen hohe Birn- und Aepfelbäume 5, 6 Schuhe von einander (in der Mitte können Traubenstöcke, welche mit der Zeit zu hohen Bögen erwachsen, oder ein Sommerhaus mit Trauben überzogen stehen) zwischen zwey hochstämmigen kann allezeit ein niedres Stämmlein auf Art eines Zwergbäumleins seyn, den Zwischenraum auszufüllen, von allerhand Pflaumen, von den kleinen runden, von den großen halb roth, halb gelben, von Ringlo, Johannsbeeren, Weichseln, Cornelikirschen ꝛc. Wie die kleine, so können die große zu 4, oder 5 Schuhen breit in der Scheere gehalten werden, nach und nach wachsen

die

Anlegung eine
für einen groß

kleine Gärten kann das kleine Kreuz dienlich seyn.

groß	Lebensbaum.
klein	Cornelkirschen.
groß	Apfelbaum.
klein	Birnquitten.
groß	gemeine Zwetschen.
klein	Mirabellen.
groß	Birnbaum.
klein	Myrica.
groß	gelbe Herzkirschen.
klein	Pfirsich.
groß	Apfelbaum.
klein	Mirabellen.
groß	gelbe Ringlo.
klein	Rebstaumen.
groß	Birnbaum.
klein	Weichseln oder Brunellen.
groß	Nußbaum.
klein	Lebensbaum.
groß	Johannisbeere.
klein	Apfelbaum.
groß	grüne Ringlo.
klein	gebelgte Spilling.
groß	Apfelbaum.
klein	Mariellen.
groß	Birnbaum.
klein	Myrica.
groß	gelbe Herzkirschen.
klein	Pfirsich.
groß	Apfelbaum.
klein	Mirabellen.
groß	gelbe Ringlo.
klein	Rebstaumen.
groß	Birnbaum.
klein	Weichseln oder Brunellen.
groß	Nußbaum.
klein	Johannisbeere.
groß	Apfelbaum.
klein	grüne Ringlo.
groß	gebelgte Spilling.
klein	Mariellen.
groß	Birnbaum.
klein	Myrica.
groß	gelbe Herzkirschen.
klein	Pfirsich.
groß	Apfelbaum.
klein	Mirabellen.
groß	gelbe Ringlo.
klein	Rebstaumen.
groß	Birnbaum.
klein	Weichseln oder Brunellen.
groß	Nußbaum.
klein	Lebensbaum.
groß	Johannisbeere.
klein	Apfelbaum.
groß	grüne Ringlo.
klein	gebelgte Spilling.
groß	Apfelbaum.
klein	Mariellen.
groß	Birnbaum.
klein	Myrica.
groß	gelbe Herzkirschen.
klein	Pfirsich.
groß	Apfelbaum.
klein	Mirabellen.
groß	gelbe Ringlo.
klein	Rebstaumen.
groß	Birnbaum.
klein	Weichseln oder Brunellen.
groß	Nußbaum.
klein	Lebensbaum.
groß	Johannisbeere.
klein	Apfelbaum.
groß	grüne Ringlo.
klein	gebelgte Spilling.
groß	Apfelbaum.
klein	Mariellen.
groß	Birnbaum.
klein	Myrica.
groß	gelbe Herzkirschen.
klein	Pfirsich.
groß	Apfelbaum.
klein	Mirabellen.
groß	gelbe Ringlo.
klein	Rebstaumen.
groß	Birnbaum.
klein	Weichseln oder Brunellen.
groß	Nußbaum.

Zahme Castanienbäume.
Johannisbeere.
grüne Ringlo.
gebelgte Spilling.
Apfelbaum.
Mariellen.
Birnbaum.
Myrica.
gelbe Herzkirschen.
Pfirsich.
Apfelbaum.
Mirabellen.
gelbe Ringlo.
Rebstaumen.
Birnbaum.
Weichseln oder Brunellen.
Nußbaum.

die obere zusammen, die untere füllen aus, und sie werden eine Lust der Augen im Frühling durch ihre Blühten, im Sommer, Herbst und Winter eine Labung für Durst und Hunger durch ihre Früchte, geben Schatten, und zuletzt Holz. Beylage giebt genauere Anzeige.

II. Abhandlung.

§. I. Von Erziehung und Pflanzung der Obstbäume.

I. Das Obst zu erziehen, und fortzupflanzen, geschieht am leichtesten mit den gesäeten Kernen, oder mit Einlegung der Zweige, die letztere sind nicht dauerhaft, wohl aber die erste, welche hernach zwey- bis dreymal versetzet ein zahmes Obst ohne Belzen, oder Oculiren bringen. Wer also Gärten anlegen, oder Obstbäume ziehen will, sey beflissen 1. die in Waldungen und Wildnissen aus Kernen aufgehende Bäumlein zu hegen, nicht umzuhauen, damit er sie zu seiner Zeit in den Garten bringe; 2. alle Obstkerne zu sammeln, und entweder im Herbst vor Winters in einem dazu locker gebauten Boden, oder gleich nach abgehendem Schnee einzusäen, damit sie gleich im ersten Jahre groß wachsen, und einen guten Trieb erhalten; 3. auch die wilde Obstkerne, so man nach gekaltertem Most, Essig ꝛc. sammeln kann, an wilden Plätzen auszusäen; oft kömmt eine ganz neue Obstgattung hervor, wenn man sie blühen und vor dem Belzen die erste Frucht tragen läßt, worauf wohl zu sehen.

Ein sicherer großer Liebhaber des Obstes sammlete alle Jahre die Obstkerne, und säete sie alle Jahre; nach

etlichen Jahren war er im Stand, alle Frühjahre 1- bis 2000 Stücke Bäumlein zu verkaufen, nachdem er alle seine Gärten damit besetzet hatte. Ein andrer emsiger Gärtner gienge mit dem Stechscheide überall zur Herbstzeit im Garten herum, und wo er sonderlich faulendes Obst liegen sahe, machte er Oeffnungen in den Boden, und brachte das Obst unter die Erde, bedeckte diese wider die Vögel und Viehe mit Dörner, und hatte in einigen Jahren die schönste Stämmlein in großer Menge: er behauptete auch, das Fleisch vom Obst sey der Kerne beßte Nahrung, welches sehr wahrscheinlich; denn im Frühjahre blos gesäete Kerne versagen leicht, diese niemal. Andre schütten die Treber vom ausgepreßten Most von Aepfeln und Birnen an Zäune, wo weder Regen noch Sonne beykommen, und erhalten eben dabey die auserlesenste Stämmlein.

Jeder kann hievon Versuche machen, und die Kerne vom beßten Obst in hiezu bereitetes Feld, im Herbst legen, an einem andern Platz ganzes Obst mit seinen Kernen, am dritten Orte die Treber von Aepfel und Birnen, am vierten die Treber von wildem Obst; alle reihenweis ein und einen halben Schuh von einander, diese werden mit Erden bedeckt, hernach zu seiner Zeit nach ausgerissenem Unkraut mit Hacken gelockeret, im dritten, oder vierten Jahre ausgezogen, versetzet, so wird er sie bald belzen und oculiren können, sonderbar, wenn er zum Dung Gassenerde nimmt, wovon sie schnell wachsen.

II. Bey dem Säen, Pflanzen und Setzen merk überhaupt: 1. daß jener Boden jeder Obstgattung der anständigste sey, wo man sieht, daß der Baum von Natur gern wächst, so siehst du, daß der Aepfelbaum von Natur

tür aus auf gelbem Leimenboden gern stehe und wachse, pflanz ihn also und setz ihn wieder in solche Erde, so auch von Birnen und andern Obst durchaus zu reden. 2. Liebhaber von gutem Obst merken bey Anlegung neuer Gärten, daß auf grau-gelbem Leimenboden das festeste, süßeste und schmackhafteste Obst wachse. 3. Beym säen der Kerne und setzen der Bäume lieben also die Aepfel leichten und etwas feuchten gelben Leimenboden, die Birnen hingegen schweren und trockenen Boden. 4. Das Aepfelbäumlein, nachdem man in einem Loch Dung von Mist oder Wasen gethan, ist flach, das Birnbäumlein aber tief zu setzen.

§. II. Vom Belzen, Oculiren und Hörlen der Bäume.

I. Zum Belzen oder Bezweigen nimm von gutem Obst die jährige Baumschosse, und propfe sie dem Baume ein. Dieses Bezweigen geschieht auf zweyerley Weise; man zweiget im Frühling in den Kern des aufgespaltenen Stämmleins, oder in die Schelfe, welche man mit dem Messer aufsticht, und alsdann die Zweige einstecket. Bey Belzen, Oculiren und Hörlen ist nichts so nothwendig, als daß man die gemachte Verwundungen wohl verschmiere und verbinde, damit kein Regen eindringe, und rauhe Winde; Fröste, Lüfte nicht schaden. Zum Verschmieren dienen gelber Leimen und Rindkoth zusammengemischet, darauf wird Moos, heruach Weidenbast gelegt, auch mit Weidenbanden das Stämmlein rund um, so weit es verwundet, wohl verbunden. Andre nehmen wider Eindringen des Regens Wachs, Unschlitt, Terpentin vermischet und bestreichen das Stämmlein

damit: dieses kömmt aber für Bauren, besonders wenn sie große Bäume belzen, viel zu theuer.

Wilde Stämmlein, die allezeit dünneres Laub haben, und daran zu erkennen, wachsen auf gutem Boden nicht so gern, wie zahmes Obst, die Zahme ziehen mehr Saft an, und wachsen schneller, wilde aber haben in beyden weniger.

II. 1. Das Aug oder der Zweig vom festen, magern Baum ist niemal auf einen fetten von lockerem Holz und weicherer Schelfe zu setzen, auch 2. kein Zweig von dieser Baumart auf jede Art von Bäumen zu setzen; weil der untere Stamm dicker wüchse, der andere unten dünner bliebe als der obere; die Bäumlein müssen von gleicher Art im Wachsen seyn. Das auf eingelegte Zweiglein, oder nicht aus Kernen erwachsene, gebelzte Stämmlein hält nicht so lang, wie das aus Kernen erzogene; jene bekommen mehr Krankheiten, und so ergeht es bey dem Belzen alter Bäume, die nach dem Belzen wieder abgeworfen und abermal gebelzet werden: es sammeln sich mehr Würme, Insekten, Mücken ꝛc. daran, die den Baumsaft lieben, fressen die Schelfe hinweg, durchhölen sie, und wohnen darinne, somit stirbt der Baum ab.

Kurz! der Zweig, so man einpropfet, muß von der nämlichen Holzart, und von gleichen Eigenschaften seyn mit dem Baume, dem man das Aug, oder Zweig einimpfet. Diese ist die Ursache, warum man an den Bäumen von der weißen Birne, Kaiserbirne oder grünen Birne, vom Quittenapfel, Rinet ꝛc. sieht, daß die Würme und Ungeziefer öfters ansetzen, bey gemachten Oefnungen den Saft aussaugen, und die Bäume zu Grunde richten.

Aller

Aller Schaden für Bäume ist gehoben, so bald man Bäume und Zweige oder Augen nimmt, welche einander möglichst gleich kommen, und in ihrem Urgrunde einander ganz nahe und ähnlich sind.

III. Einer süßen Birne Zweig auf süßem Birnstamme wird süßer, verliert aber von seiner Süße auf einem Stamme von rauhem und zusammenziehendem Saft.

Ein sonst ungeschmacktes Obst hingegen auf einem Baume von süßem Obst nimmt einen bessern Geschmack an; denn der Saft vom Stamme geht allezeit in etwas in die Aeste andrer Gattung mit über.

Dieses sieht man klar, wenn man Pflaumen- und Zwetschkenbäumlein mit Schlehen bezweiget, wie an einigen Gegenden der Schweizergränzen die Probe gegeben, daß Schlehen recht wohl gerathen, wie eine Nuß groß geworden, und vieles, ja das meiste von ihrer wilden Säure verlohren, es giebt eine Frucht, so spat erst gegen Weihnachten reif wird, und schmackhaft ist. Eben so, wenn man Schlehe- und Hiesensträuche, Vogelkirschenbäume, Speyerling ꝛc. mit Birnen bezweiget, nimmt man Farbe, Fleisch und Geschmack der natürlichen Frucht vom Stamme allezeit wahr.

IV. Eine seltsame Sache ist, daß man noch überall so viele wilde und ungebelzte Bäume sieht; viele raufen und zanken sich um einen guten Obstbaum, um einige Früchte, und könnten doch mehrere Obstbäume durch ihren Fleiß gewinnen, da gebelzte Bäume hundertfache Früchte brächten, anstatt daß sie nun als wilden nur ihre Früchte den Schweinen zur Speise geben. Trägheit und Unwissenheit im Belzen ist oft die ganze Ursach;

man ist zu faul, eine Leiter anzusetzen, und denkt nicht auf seine Vortheile, sonst würde man es erlernen. Mancher wilder Birnbaum, der sonst kaum einen Batzen trüge, bringt gebelzet 20, 30 fl. ein; weil er einen guten Most giebt, gewisse Bauern, auch Söldner gewinnen hernach oft 100, 200, 300 fl. von Bäumen, wo sie zuvor gar nichts gewonnen; das Fuder Most von gutem Obst wird oft um 40, 50, auch 60 fl. verkauft; ein mäßiger Baum giebt gemeiniglich ein Fuder sammt einigen Eimern. Welche Vortheile von Bäumen.

§. III. Unterricht zum Belzen oder Bezweigen.

I. Die Bezweigung großer und kleiner Bäume geschieht 1. zur Zeit, wo der Saft, so den Winter durch stumde, fließend wird, und man kann damit fortfahren bis zur Zeit, wo er wieder anfängt zu stocken, nämlich drey bis vier Wochen zuvor hört man auf; denn in der Zeit kann der eingesteckte Zweig noch immer anwachsen, und über die Wunde des Stämmleins ein Calus, oder überziehende Rinde wider das anschlagende Regenwasser ansetzen, und beywachsen; kurz! man kann mit dem Bezweigen oder Belzen anfangen im Frühling, so bald die Bäume ihre Augen schieben, und damit fortfahren bis über Johannstag; auch nach Jakobs gerathen noch zuweilen einige; doch ist es wider aller Gärtner Gebrauch; 2. Will man belzen, so schneide man am Vorabend zuvor die Aeste ab vom Baum, den man zu belzen gesinnet; dem Baum Nebenäste stehen zu lassen, ist unnöthig; denn gleich nach abgeschnittenen Aesten treibt der Baum von selbst frische Augen und Aeste: man haue keck alle Aeste groß und klein hinweg, und belze den Stamm.

3. Bey

3. Bey dem Baumerziehen sind zwar überflüßige Aeste abzuschneiden, doch mehrere zum Belzen zu lassen: sonst wüchse ein Baum ohne Aeste, der unnütz; lieber mehr, oder zu viele als zu wenige zum schönen Baum. 4. Zum Belzen sind dünnere Aestlein besser, sie schlagen besser und früher an, und die kleinere wegen ihnen dem Baume gemachte Wunden heilen leichter. Wenn die Docke im Durchschnitt höchstens ein und einen halben Zoll hat, ist sie zum Bezweigen die beßte. 5. Die Aeste mit einer Heppe, oder kleinem Beile abhauen ist besser, als mit der Säge; weil der Ast auf hohen Bäumen zuletzt durchs Uebergewicht die Schelfe gar schädlich wegschlitzet. 6. Wo man gesäget, oder ungeschickt zum splittern abgehauen, muß man ohnedem den Hieb noch einen Zoll dick mit dem Messer, und zwar um und um wegschneiden, hernach macht man die Oeffnung im Ast oder Stämmlein, und setzet die gute Zweige ein, schmieret den Leimen mit Rindkoth darüber, und verbindt die Wunden genau wider eindringende Regen, Winde, Frost ꝛc. 7. Nimm Bast, oder Weidenbande, der wenigstens zwey Jahre lang dauret, die Wunde wohl zuzubinden, und den geringsten Schaden, so du entdeckest, verschmier alle Jahre frisch, wie jede Wunde von jedem Baume. Besser verschmier sie alle Frühe- und Spatjahre frisch, und so verbind sie auch zweymal, so werden zugleich Würme, Mücken ꝛc. die sich da zu des Baumes Schaden ansetzen, hinweg geschaft. 8. Damit sich die Vögel nicht auf die neue Belzreiser aufsetzen, und abbrechen, so bind anders Reis, oder über den Belzzweig hinausgehende Dornstauden fest an, und verwahr die Zweige wider den starken Wind, damit sie nicht hin und her wanken, weichen, oder brechen, weßhalben abermal

mal die Dornstauden fest daran zu binden. 9. Folget nun Wärme und Regen ohne Frost, Stürme ꝛc. so wird kaum ein Zweig ausbleiben: und so laß den Baum stehen, wie er steht, laß wilde Augen und Schossen treiben, und wachsen bis ins dritte Jahr, in diesem schneid hie und dort von diesen wilden Schossen ohngefähr den vierten Theil hinweg; im vierten Jahre hie und dort die noch stehende zur Hälfte; im fünften Jahre alle übrige: indessen sind die gute Zweige schon fest, und können unschädlich allen Saft empfangen; somit, wie die Erfahrung lehret, steht kein Baum, noch Zweige ab.

II. 1. In die Rinde, oder Schelfe sind zu zweigen die Kirschen, Weichseln, Amarellen, Zwetschken- und Pflaumenbäume sammt Aprico und Pfersichen, sind aber auch sonderbar die letzte tauglich in die aufgespaltene Docke gebelzet zu werden, und was bey alten Aepfel- und Birnbäumen angemerket, dienet auch hier, wie auch zum Theil bey jungen, dünnen, kleinen Stämmlein vom Zwergobst, bey Birnen auf Quitten, Aepfeln auf Stämmlein vom Joansapfelbaume ꝛc. durchaus. 2. Bey jungen Stämmlein kann man hoch oder niedrig belzen, je niedrer du belzest, so schöner wird der Baum, und von einer Dicke durchaus: jedoch wilde Stämme werden hoch bezweiget, und dennoch schön; wider den Muthwillen der Buben und des Viehes ist das hohe Belzen auf offenen Plätzen gut. 3. Ein Baum muß wegen seiner Schönheit und Nutzen halber nicht viele niedre Aeste haben, noch viel Schatten werfen, damit die Sonne eindringen, auch unter ihm Korn, Kraut, Erdbirnen, Gras, Klee, ꝛc. wachsen können; auch der Gefahr wegen, damit Gartendiebe und böse Buben die Früchte nicht

so

so leicht abschlagen können. 4. Ein einziger grader Stamm ist der beßte, daher, wenn die Docke eines solchen Baumes zwey bis drey gute Zweige gewinnt, schneid sie gegen Mitternacht oder Morgen zu, woher weniger Regen kömmt, schief von unten herauf sammt einem Theil, etwann um einen Zoll, der Docke mit der Säge bis auf einen schon im zweyten Jahre des Aufzweigens hinweg, umschneid es mit dem Messer, verstreich es wohl mit Leimen, und verbind es wohl zwey bis drey Jahre hindurch.

III. Ein junger wilder Stamm wird verschieden aufgezweiget, oder gebelzet; einige graben ihn am Ende des Winters, bringen ihn aus dem Wald in die Stube, spalten den Stamm auf, setzen den Zweig ein, und pflanzen ihn in ihren Garten. Andre belzen ihn gleich, sobald sie ihn in ihren Garten gesetzet. Diese Art missfällt; weil die wenigste gerathen, und nicht dauerhaft werden. Sicherer und besser ist, wenn das wilde Stämmlein im dritten, oder vierten Jahre frische, freche Schossen auf der Krone getrieben (die untere sind ohnedem allezeit wegzunehmen) alsdann belz es; mangeln obige Schossen, so sieh lieber noch zwey Jahre zu: bis es durch freches Wachsen zeige, daß es angeschlagen; dann belz es sicher. Den Boden um jeden Baum eine Elle tief und so weit die Aeste reichen, lockeren, ist sehr nützlich, wenn es im Jahre auch zwey, dreymal geschieht, zu welchem Ende man Rüben, Erdbirnen ꝛc. darinn bauen kann; weil doch der Boden bearbeitet wird, damit er nicht müßig liege. Bey dem Belzen wie bey dem Aeuglen ist vortheilhaft, wenn es an Theilen, oder Seiten gegen Westen, oder Norden, nicht gegen Mittag, wegen austrocknender Sonne geschieht.

§. IV. Vom Oculiren oder Aeuglen und Hörlen ꝛc.

Im Oduliren oder Hörlen der Stämmlein hat man minder genau zu verfahren, als bey dem Zweigen; weil sie zärter. Dem Kinde wächst das gebrochene Bein geschwinder zusammen, die Wunde heilet schneller, als bey den Alten: so ist es auch mit den Bäumen, der junge ist auch leichter an einen andern Ort zu versetzen als der große Stamm, der leichter Schaden leidet.

I. Das Aeuglen oder Oculiren geschieht, wenn man ein gesundes Aug vom gegenwärtigen Jahre sammt der ganzen Schelfe, oben rundlicht, unten zugespitzet, in Größe eines Groschens, fast in Herzform heraus schneidet, ohne mindeste Verletzung, und dieses einem andern Stämmlein oder Aestlein, worein man einen langen Schnitt macht, und die innerste Schelfe auf beyden Seiten des Schnittes auflöset, so weit, daß just das obige Aug darein passet, welches man auch gleich einsetzet, hernach mit Bast genau verbindet.

II. Das Hörlen geschieht, wenn man einem saftigen Zweige die Schelfe mit einem oder mehr Augen herausdrehet, und solches Pfeiflein einem andern von der Schelfe entblößten Zweige andrehet. Diese zwey Arten gehen nur an bey kleinen Aestlein oder Stämmlein, welche klein oder zart sind, hernach ist das Stämmlein gewöhnlich zu verschmieren, zu verbinden, und zu halten, wie oben angezeiget worden.

§. V. Vom ordentlichen Versetzen der Bäume.

I. Junge Bäumlein versetzet schlagen leicht an, ältere ungern, wenn man ihnen nicht größere Wurzeln läßt. Am Bäumlein, oder Baume, den man versetzen will, mache

mache man vor allen ein Zeichen in die Rinde an der Seite, welche gegen Abend, oder Mittag steht, damit man ihn wiederum eben so einsetze, wie er gestanden, wegen der Witterung, die jeder Baum an jeder Seite gewohnet ist; denn die Schelfe gegen Mitternacht ist allezeit räuher, härter, mit Moos überzogen, gegen Mittag aber fein, zart: im widrigen gehen die Bäume meistens zu Grunde; weil sie sich von einer Seite auf die andre nicht gewöhnen können. Die Aeste sind zu nehmen nach dem Maaße der Wurzeln; die kleine Aeste sind zu lassen: Bäume, so viele und gesunde Wurzeln haben, können alle Aeste behalten; sie treiben in den ersten Jahren, blühen und bringen kleine Früchte, im vierten Jahre aber werden sie groß, besonders das Steinobst; mit Birnen geht es härter, mit Aepfeln aber leichter. Im Ausgraben der Bäume ist das heikleste, und möglichst Acht zu geben, daß man den kleinen Wurzeln schone, sonst faulen die Bäume in der Erde; wie die Wunde am Menschen von innen gefährlicher, so geht es da mit den Bäumen; hernach nimmt man auch mit einem Hieb, oder Schnitt wenige Aeste ab, und verwahret sie mit Verschmieren wider den Regen so wohl an den Aesten, als an den Wurzeln mittels Rindkoth und Leimen bey dem Versetzen, der Calus setzet besser an.

II. Zahmes Obst aus der Baumschule auf wildes Feld gerathet selten, wohl aber wilde Stämmlein auf gutem Feld; die ausgegrabene Bäume müssen bald eingesetzet werden, wegen Austrocknung der Murzeln. Die schicklichere Zeit zum Ausgraben ist, wenn die Bäume ihre Blätter verlohren und noch nicht gekeimet haben, vom Herbst bis zum Frühling, insgemein besser im Herbst

durch

durch Erfahrung. Will man große Bäume versetzen, so muß es geschehen zur Zeit, wo alles gefroren, damit man mit den Wurzeln den Boden übersetze, so schlagen sie am leichtesten zu. Setzet man die Bäume im Frühling, und folgt ein trockener März, so sind sie wohl zu gießen, damit sich die Erde wohl an die Wurzeln lege. Das Loch, worein der Baum zu setzen, kann schon eine gute Zeit vorher ausgegraben seyn, damit die Erde gute Nahrungstheile anfänge. Bäume, so im großen Frost frey geführet erfroren, sind ein paar Tage in fließendes Wasser zu legen mit den Wurzeln, das Wasser zieht den Frost heraus, hernach setzet man sie ein, und sie schlagen an. Das Loch soll eigentlich einige Ellen breit, und eiu paar Ellen tief seyn, damit die Wurzeln wohl umschlagen können; denn wenn diese wachsen, so wächst auch der ganze Stamm. Jns Loch thu ein oder zwey Körbe, oder Schenzen voll vom guten Dung oder Wasen, und Schlammerde, umgebreitet, und fest eingetreten, darauf kommt gute, reine Felderde eine viertel Elle hoch, setz darüber den Baum mit breitgelegten Wurzeln ein Viertels oder halbe Elle tief, wenn es ein Apfelbaum, eben so, wie du ihn ausgegraben nach deinen gemachten Zeichen gegen Mittag oder Abend. Den Birnbaum stelle weit tiefer. Jst das Loch zu tief, so leg unter den Mist ein paar harte Steine dick mit Moos bedecket, welche dem Baume die zum Wachsen nöthige Feuchtigkeit erhalten. Wenn der Baum unten einige Schossen hat, so kann man sie mit einbiegen, sie wurzeln ein, und dienen dem Baume als neue Wurzeln. Endlich schütt die übrige Erde wohl zerhacket, unter öfterem Rütteln des Baumes auf, damit die Erde zwischen den Wurzeln einfalle, und keine Lücken lasse;

tritt

tritt auch die Erde fest zusammen, und rund um wirf die Erde eine halbe Elle hoch auf, damit der Baum fest stehe, und von der Hitze nicht ausgetrocknet werde, es können daher auch einige harte Steine darauf gelegt werden, dem Baume seine Feuchte zu erhalten. Zuletzt ist der Baum mit einer Stange, die gegen Westen oder Abend fest einzuschlagen, und mit Weiden wider den Wind wohl anzubinden, zu versehen. Bey anhaltender gröſsen Hitze und Dürre ist er zuweilen zu gieſsen.

III. Mancher Baum kann ein ganzes Jahr grün stehen, ohne auszuschlagen. Wird einer dürr, oder bekömmt schwarze Flecken, so nimm ihn heraus, und setz einen andern ein. Hat der Baum angeschlagen, so nimm am Herbst die Steine sammt der obern Erde hinweg; denn im Winter könnte sie schädlich seyn, wenn sie nicht schon abgefallen, oder verschwemmet ist. Im Wasen schlagen die Bäume auch an, sonderbar Kirschen und Zwetschken, können aber nicht so wurzeln und wachsen; weil der Regen nicht beykommen kann.

Sonst soll der ganze Garten ungebrochen, und mit Erdäpfeln bestecket seyn; wenn diese heraus, wird er im Herbst ungeackert, im Frühejahre das zweytemal; darauf säe ihn an mit Haber und Klee, gegen Johanns graf den Haber ab zum Futter, bis zum Herbst wächst er wiederum mit Klee; im folgenden Jahre hast du ihn mit Klee; im zweyten, oder dritten Herbst kannst du den Garten abermal wenden, anfangs mit Erdäpfeln, hernach mit Haber und Klee abermal anbauen. Willst du aber die Mühe sparen, für Künftige, so säe im sechsten, oder neunten Jahre den Monatklee darauf, so hast du diesen auf fünfzehn bis zwanzig Jahre. Einige

Stücke, wohin die Ochsen mit dem Pflug nicht können, halt zu Spargeln, Kohlraben, Wirsching, Kohl, Bohnen ꝛc. Die Bäume sind hoch zu ziehen, damit sie wenig Schatten werfen, und die Gemüse besser wachsen; weßhalben auch die Bäume in gezogenen Linien zwölf bis sechzehn Schuhe voneinander zu setzen, und zwar allezeit zwischen dem Apfel- und Birnbaum ein Zwetschken- oder Kirschenbaum, die letztere zwey sterben früher ab, und lassen hernach den ersteren zur Verbreitung größeren Raum. In einem so angebauten Garten kann man auch den im ersten Theile angegebenen Grapp, die Färberröthe und andre Seltenheiten bauen, wovon fernere Meldung geschieht, sonderbar verschiedene Gemüse und Wurzelwerke, die Kräuter und Gewürze für die Küche, damit nichts ins Haus abgehe.

III. Abhandlung.

Von der Bäume Krankheiten.

I. Der Bäume Krankheiten zeigen ihre gelbe, schwarzgrüne, zusammengezogene, röthlichte oder welkende Blätter an, oder wenn diese abfallen, wenn die Bäume nicht wachsen oder Aeste daran absterben. Die meiste kommen vom Boden, von der Erde, von der Luft, von Witterungen oder Verletzungen. Die härteste Kälte im Winter schadet keinem Baume, wohl aber Regen und Wärme, worauf wieder Fröste folgen. Der Brand oder der Krebs verrathen sich, wo die Rinde schwarz wird, von Jahre zu Jahre mehr aufspringet, wo endlich das Holz moderet, an jungen Bäumlein erscheint er röthlicht. Diesem ist abzuhelfen mit Abschaben,

ben, Abschneiden, der Schaden aber wird mit Leimen und Rindkoth verschmiert und verbunden.

II. Frische Lacke, Ausflüsse aus geheimen Gemächen sind den Bäumen so schädlich, als dem Grase nützlich, es fehlen daher jene weit, welche einem kranken Baume damit zu helfen denken. Rauppen und Blattläuse in grün- und brauner Art, welche die darnach kriechende Ameisen verrathen, das Moos auf Bäumen, und die sich darinn aufhaltende Würme, Mücken ꝛc. sind den Bäumen das schädlichste Gift, sind also mit ihren Eyern fleißig wegzuschaffen. Wider die Ameisen stell ein tiefes Glas mit Wasser und etwas guten Hönig, oder Zucker unten an den Baum, so kriechen sie darein, und versäufen: andre machen um den Stamm einen Ring von Schifftheer, oder Wagenschmier, worüber sie nicht mehr können; andre sieben feine Asche einen halben Zoll dick um den Baum. Wider die Baumrauppen dienen die Nachtfeuer in geschwüligen Nächten des Augusts, worein die Schmetterlinge fliegen und zu Grunde gehen. Wildprett, Hirsche, Rehe, Hasen ꝛc. fügen den Bäumen durch An- und Abbeißen der Schelfe, Aeste ꝛc. großen Schaden zu, imgleichen das zahme Vieh durch Anreiben; hohe Bäume sind dawider mit Dörnern zu umgeben, niedre aber wider Hasen mit Strohe auf freyem Felde einzubinden.

Obstbäume, welche zur Zeit, wo das Obst bald zeitigen will, viele gelbe Blätter, oder nur weniges reifes, oder runzelndes Obst bekommen, durchforsch an den Wurzeln: es hängen sich oft viele dicke Würme an, saugen allen Nahrungssaft aus, daß der Baum endlich absteht. Nimm die Würme weg, und schütt Schwein-

mist bey, hernach verwahr ihn wieder mit Erde, so wird er sich bald erholen.

IV. Abhandlung.

Von Anlegung der Obstgärten, von den Obstsorten, und vom reifen Obst.

I. Zu Obst = oder Baumgärten taugliche Plätze sind, welche der Sonne recht blos liegen: 1. Thäler und Hängen, Anhöhen an Sommerseiten: Ebenen, welche durch Häuser, Scheuren, Bäume oder Waldungen wider die Nässe, West = und kalte Nordwinde gedecket sind. 2. Für den Apfelbaum ist die leichte und leimige Erde, für den Birnbaum die schwere, so viel nur möglich ist, zu widmen. 3. Damit die Oberfläche vom Boden recht umgearbeitet wird, muß man Klee und Erdäpfel, Gemüse bauen. 4. Jeder Baum muß vom andren zwölf bis sechzehn Schuhe in schöner Reihe stehen, damit man gemächlich ackern könne. 5. Jede Reihe ist mit allen Baumgattungen zu besetzen, nämlich ein Apfel= Zwetschken = Birn = Kirschenbaum in stetem Abwechseln: auf solche Weise hindert keiner den andern in Wurzeln und Verbreitung der Aeste. Das Obst wird besser in Thälern, als auf den Anhöhen, hat aber mehr von den Frösten zu förchten.

II. Einem Garten, dem nichts mangeln soll, sind auch alle Obstsorten einzusetzen, welches ungemeine Vortheile bringt; denn geräthet in diesem Jahre eine Gattung nicht, so geräthet doch die andre. Auch soll man die Einrichtung machen, daß man zu allen Zeiten des Jahres, in jedem Monat, im Sommer, Herbst, Winter,

und

und darauf folgenden Sommer eine zeitige Obstgattung habe: nämlich um Pfingsten die gelbe, schwarze, rothe, weiße Kirschen, die Erdbeeren, Frühe- und Spatweichseln, Amarellen, Joannsäpfel, Muscatellerbirnen, Marillen, Aprico, andre Birnen und Aepfel, Trauben, Pflaumen, Zwetschken, Pfirsich, ꝛc. Sommer- und Winterobst von bessern Sorten gehören in einen vollkommenen Garten. Die verschiedene Gattungen sind auch an verschiedene Orte zu setzen, überall misgeräth es niemal, versagt es auch an Rangen, auf Büheln und Bergen, so findt man es doch in Thälern und auf Ebenen. Vom Obst ist das schöne schmackhafte, daurende, und nützliche zu wählen, (das rauh- und wilde Winterobst steht gut an Straßen, oder auf freyen Feldern; weil dieses als das unansehnliche Niemand reizet, und vor Dieben sicher ist) die Gärten damit zu besetzen, oder die schon eingesetzte Bäume damit zu belzen. Preiswürdig ist die Gewohnheit bey sicheren hohen Herrschaften in Franken, welche ihren Unterthanen alle im Garten überbleibende Belzreiser verstatten, und ihren Gärtnern anbefehlen, diese den Unterthanen abzureichen, damit auch sie ihre Bäume damit belzen; hiedurch erhalten auch gemeine Landleute die beßte Obstsorten, und haben durch die Huld ihrer gütigen Herrschaften Ueberfluß an gutem Obst. Die verschiedenste Obstsorten sind zu ersehen in des Herrn Landtrosts von Münchhausen Hausvater. Wer seltene Obstgattungen, Obstalleen ꝛc. zu sehen verlangt, kann sie in München, wie zu Mannheim die Traubenalleen bewundern, im oftgerühmten Stift Theres, wie auch zu Haßfurt und anderswo in Franken sind alle ausgesuchteste Obstgattungen zu finden; nicht minder zu Thaunhausen in Schwa-

ben ꝛc. Haben aber Unterthanen das Glück, die Belzreiser aus den Gärten ihrer Herrschaften zu erhalten, so finden sie ohnehin die bessere Obstsorten, welche in jedem großen Herrschaftsgarten zu finden.

III. Das Zeichen vom reifen Obst im Sommer und Herbst ist das Abfallen, und der schwache Hang an Stielen. Das ganz zeitige schwindet niemal; es ist allezeit stückweis von den Bäumen zu nehmen bey hellem Wetter, trocken, nicht naß einzubringen, niemal abzuschlagen oder zu schütteln; weil das angeschlagene oder sonst verletzte Obst nicht aufbewahrt werden kann, gern faulet, anbey brechen und leiden die beßte Baumästlein: das Obst zum Mosten, wenn es an schwachen Stielen hängt, kann man endlich abschütteln; schon zeitiges Obst ist seiner Fäulung nahe, und hart zu erhalten. Kirschen, Zwetschken und Trauben länger zu erhalten, tauchen sie einige in geweichten Leinen, oder zerlassenes der Kühlung nahes Wachs, und hängen sie an den Stielen auf; andre spunten sie in ein Fäßlein, machen auf Hobelspäne eine Lage Zwetschken, hernach Hobelspäne, wieder Zwetschken ꝛc. Die beßte Art soll seyn, wenn man gläserne ausgetrocknete Flaschen damit anfüllet, und sie wohl verwahrt in eine Cisterne oder Brunn mit Wasser hängt, wo sie allezeit frisch, nicht ausdünsten können. Gute Gewölbe und Keller, welche im Frühling öfter zu lüften, sind des Obstes beßte Behältnisse: allda leg Aepfel und Birnen auf die trockene Bretter, so, daß die Stiele in die Höhe stehen, wie sie von Natur am Baume hangen, und ein Stuck soll das andre nicht berühren. Unreifes, bey Nebel, Nässe, Kälte abgenommenes Obst ist anfangs zur Abtrocknung in den

Haus-

Hausboden, nach zehn oder vierzehn Tagen erst in den Keller zu bringen. Obst, so man über Land schicket, und führet, ist noch nicht ganz zum Essen reif in Fässern, mit dazwischen gelegtem geschnittenen Strohe, besser mit gedörrter Kleyen ausgefüllet wohl einzubacken. Das wilde Feldobst gedörret ist zum Schweinmästen so gut, als die Eicheln. Das faule Obst ist alle Wochen auszulesen, und das angesteckte zeitlich zu genießen. Gewisse Birnen sind im Winter hart zu erkennen, ob sie zum Genuß reif, die sicherste Prob davon hat man, wenn man sie bey den Stielen drückt, die nachgebende sind reif.

V. Abhandlung.

Von den Maulbeerbäumen und Seidenwürmen.

§. 1. Von Pflanzung weißer Maulbeerbäume.

Wie schön und angenehm dieser Baum für Reisende an allen Orten und Straßen in Wälschland, Tyrol und andern Ländern, so nützlich und einträglich ist er für alle Inwohner; im ganzen Wälschlande ist nicht ein Haus, so nicht davon einen Nutzen von 20, 40, 60, 100 fl. hat, und der Aermste gewinnt mit den Seidenwürmen wenigstens 12, 15, 20 fl. Alle Straßen, und Aecker sind in schönsten Reihen mit den weissen Maulberbäumen, woran die Weinstöcke in Umbrien, in der Anconitanischen Mark, und sonst aufgebunden werden, besetzt, und im warmen Tyrol ist nicht eine Handbreit Erde zwischen Felsen und Steinen, wo nicht erst junge Maulbeerbäume gesetzet worden, und, schönstens wachsen.

sen. Er ist nunmehr auch an vielen Orten Deutschlandes, sonderbar im Würtenbergischen und Badendurlachischen, zum Theil im Fränkischen gepflanzet worden. In allen Preußisch-und Brandenburgischen Landen, wo sonst wegen Wüsteneyen und Sandplätzen nichts zu wachsen schiene, ist dieser Baum an Straßen und Feldern so häufig gepflanzet, daß schon alle Jahre 100 Zentner Seide verarbeitet werden sollen: es sind ganz besondre Aufseher bestellt, welche die beschädigte, oder ausgehende Bäume gleich ersetzen müssen; auch sogar in dem kalten Schweden soll dieser Baum treflich zuschlagen, es fällt also der leere Einwurf hinweg, daß dieser Baum in kalten Ländern nicht zu setzen, und aufzubringen sey; weil die Erfahrung ein anders zeiget. In Tyrol und Oesterreich wird er auf zweyerley Art gepflanzet, und ist also überall zu pflanzen; 1 aus abgeschnittenen Zweigen vom schwarzen Maulbeerbaume, der schneller wächst, und schon im zweyten Jahre zu pfropfen ist: diese leg in zwey Schuhe tiefe Gruben ein, bedeck sie mit fetter Erde und Mist, so, daß die Spitzen der frischen Zweige über die Erde heraus ragen, sie erwachsen also zu kleinen Bäumlein, wovon die Seitenzweiglein fleißig zu nehmen und hernach so bald sie dick genug an Aesten mit Reisern von weißen Maulbeerbäumen zu pfropfen: 2. die andre Fortpflanzung geschieht durch den Saamen; man mischet die weiße Maulbeere, welche der Saamen sind, mit Sand, legt sie im Merz oder April in den Gartenmist, säet sie in gute Erde, wo die Sonne warm anfällt, die schwächere untaugliche Pflänzlein reißet man nachher mit dem Unkraut heraus, die taugliche setzet man an andre Orte, damit sie nicht zu eng stehen, und jedes Pflänz- oder Stämmlein reiniget man von Nebenschößlein.

lein. Bey erfolgter Größe werden sie gehörig gebelzet, und wie oben angezeiget worden, beschnitten. Nach zwey oder drey Jahren versetzet man sie aus der Pflanzschule im Merz oder April in 2 Schuhe tiefe und 5 Schuhe weite Gruben von gutem Erdreich, so: die Grube wird mit gröberem Mist bedecket, auf diesem werden die Wurzeln von Stämmlein aufgesetzt, und mit guter Erde auch beygemischtem Mist ganz bedeckt, an einem solchen Orte, wo viele Sonne ist, und rauhe Winde übergehen. In zwey bis drey Jahren beschneid die überflüssige Zweige, und sie wachsen schneller, und bekommen mehr Blätter; dieses Beschneiden der Bäume sieht man allenthalben in Wälschland, wo man im Herbst und Frühjahre die Bäume nach abgenommenen Blättern für die Seidenwürme an den Zweigen stutzet, und putzet. Pilger, welche nach Laureto und Rom reißen, Citronenleute oder andre, die nach Wälschland gehen, und nach Pfingsten zurück kehren, können gar leicht alle Jahre von diesem Saamen, der überall häufig abfällt, und ungeschätzt liegt, zum Säen mit sich heraus bringen, entweder an den Beeren, oder an dem, von den Beeren, die in einer Schüssel mit Wasser geknettet worden, zu Boden fallenden Saamen; somit könten die Bäume mit leichtester Art gepflanzet werden. Eben so komten diese, nachdem die Bäume erwachsen, auch Seidenwürme in Schachteln, oder den Saamen davon mit sich heraus nehmen.

Nach Pfingsten spinnen sie sich insgemein in Wälschland ein, machen eine Seidenkugel in größe eines Tauben- oder kleinen Hühnereyes, wovon unten. Die Farbe ist insgemein fleischfärbigroth, oder blaßgelb, grüne und weiße giebt es wenige. Man bringt diese allenthal-

ben in die Städte, und 2 Pfund davon kosten 2, 3, auch 4 kr. Der wilde Maulbeerbaum hat dem Flachs ähnlichen Bast, wäre daher zum Spinnen zu nehmen.

§. II. Von Ausschliefung der Seidenwürme.

Die Seidenwürme verdienen eine ganze Schilderung, welche nun in möglicher Kürze mit den zu leben anfangenden gebe. Die in den besagten Eylein liegende Würme beissen sich bald heraus, werden bey gelinder Wärme zu Vögeln, wie Papilionen, begatten sich, und setzen den Saamen an, wovon nun die Rede. Wer den Saamen von den Seidenwürmen lebendig verlangt, oder ihre Ausschliefung befördern will, welches niemal geschehen darf, bis die Maulbeerbäume ihre Blätter haben, der besprenge den Saamen nach abgeblasenem Staube obenhin mit weißem Weine, der alle Unsauberkeit wegnimmt, und die Ausschliefung bey mäsigem Sonnenschein oder Ofenwärme bewirket. Einige weichen den Saamen, der noch nicht lebt, in den geistreichesten Weine so frisch als möglich ist ein halb viertel Stund, oder weit weniger, was oben schwimmt, ist Taub, was sich auf den Grunde senkt, ist gut. Nach dieser Benetz = oder Besprengung wird man die Würmlein lebendig sehen. die übrige schliefen auch in sechs bis sieben Tagen aus, welche in eine kleine oder große Schachtel, nachdem viel oder wenig Würme sind, zu legen (die Schachtel muß ohne widrigen Geruch seyn) diese aber werden an die Wärme gestellt. Die Schachtel wird von innen mit Baumwolle, oder feinem Werke gefüttert, auf den Saamen selbst kömmt auch eine Decke davon; sie steht also in mittelmäßig erwärmter Stube zur Zeit, wo die Maulbeerblätter ausschliefen, und zwar zwischen zwey gewärmten Küs-

sen

sen eingewickelt. Die Bettwärme dienet am beßten, nachdem der Mensch vom Bette aufgestanden, hält sie ein paar Stunde, von da thut man sie in die gewärmte Küssen, und so fort.

Sieht nun die über die Würme liegende Baumwollendecke schwarzlicht aus, so schneid nach der Form der Schachtel ein weißes Papier, dieses zerkerbe, wie die Barbiere ihre Pflaster rings herum, und stich überall Löcher durch, so, daß ein kleiner Wurm mit dem Kopf durch kann, dieses leg auf die Baumwolle ausgebreitet, über das Papier streu ganz reine Maulbeerblätter, und so bedeckt bring sie wieder in die vorige Wärme, bis die ausgeschloffene Würmlein stark genug, sich ans Laub anzuhängen. Sind sie eine viertel Stund in der Wärme gewesen, so öfne die Schachtel, wenn alle Blätter mit Würmlein besetzet sind, so heb sie nicht mit bloßen Händen, sondern mit silbernen Nadeln oder Federlein aus dieser in eine andre Schachtel, die mit lindem, weißen Papier ausgefüttert, warm; thu frische Blätter, die etwas voneinander liegen, darein, leg sie, wie zuvor, mit Taubenfedern oder einem Pensselein in die Schachtel, oder linden Korb, bewahr sie vier, fünf Tage wider alle rauhe Luft, nach fünf Tagen leg sie wieder in eine frische Schachtel oder Korb mit Papier; denn sie sind öfter zu reinigen, und sauber zu halten. Wenn sie stärker geworden, darf man sie schon anrühren, und bey warmem Wetter der Luft aussetzen; die größere sind auch auszubreiten auf Tischen, und Bastdecken, wie beyliegende Bildung zeiget. Die zarte, erst ausschliefende, oder schlafende Würme laß von der Luft entfernet; die schlafende sind jene, welche mit dem vor-

dern

dern Leibe in die Höhe stehen, und so lang sie schlafen, unbeweglich bleiben, weßwegen man sie auch niemal beunruhigen soll.

§. III. Von den Häutungen und Veränderungen.

Die Seidenwürme haben von der Zeit ihrer Ausschliefung an bis zur Einspinnung vier Veränderungen, oder Häutungen, wo sie fast wie die Schlangen ihre Häutlein verlieren. So oft sie sich verändern, liegen sie im tiefen Schlafe unbeweglich, fressen nicht, sie sondern sich vielmehr von andern ab, und gehen zur Seite. Das Kennzeichen von der Häutung ist der aufgeschwollene Kopf und die Zusammenziehung des Leibs. Haben sie sich das erstemal gehäutet, so kommen sie zu fressen auf ohngefähr eine Woche, hernach schlafen sie wieder, und werfen die andre Haut ab; sie fressen abermal auf sieben, acht Tage tapfer, schlafen wieder, und so das viertemal; alsdann erscheinen sie groß wie ein Kindsfinger. Nach zwey Tagen ihres abgelegten Alters kann man ihnen allezeit ein wenig Laub vorlegen, damit, wenn sie sich erholen, sie zu fressen finden: wobey sie allezeit rein zu halten. Das Reinlichkeit liebende Frauenzimmer weis mit dem Füttern und Reinigen am beßten umzugehen; es wird auch verschiedene Lagen für die Kleinere und Größere nach der Ausschliefungszeit machen, damit die Kleinere und Große allein gefütteret werden.

Sind die Würme ihrer dritten Häutung nahe, so leg ihnen am Tage zweymal Blätter vor, und dreymal, wenn die dritte Häutung vorbey, jenen aber, welche sich zum viertenmal gehäutet, leg alle fünf oder sechs

Stun-

Stunden frische Blätter vor, auch in der Nacht; denn lang = oder kurzes Fasten ist ihnen, wenn sie der Spinnzeit nahe, gar nicht anständig.

§. IV. Was bey den Blättern zu merken.

Merk: bey der ersten Häutung ist ihnen das zärtere Maulbeerlaub zu geben, nach und nach das stärkere, zuletzt das stärkste, sonderbar von schwarzen Maulbeerbäumen, wie näher sie dem Einspinnen sind; denn hiebey wird die Seide stärker und gewichtiger, wo sie gleichsam geizig ihr Henkermahl einfressen, und würde man ihnen da zartes Laub geben, so bekämen sie die Gelb- oder Wassersucht, oder bärsteten: ein so schädliches Laub ist das neue auf fettem Boden vom zweyten Triebe. Wird ihnen so gewartet, so spinnen sie sich in sechs, höchstens sieben Wochen ein, und diese Seide ist besser, als wo sie sich wegen unordentlicher Pflege später einspinnen. Sie müssen am trockenen Orte liegen, wo die Fenster gegen Morgen und Abend sind, welche bey warmer Luft zu öfnen, aber wider Schwalben und Ameisen zu sichern, bey nassen Nebeln halt die Fenster zu. Bey Abgang der Maulbeerblätter geben einige zarten Salat, sie werden aber gern wassersüchtig davon, auch das Ulmenlaub schlägt nicht so gut zu. Nasse, unreine Blätter sind ihr Tod, daher keine abzunehmen, bis sie die Sonne von Nebeln und Regen getrocknet hat: alle feuchte auch von gequetschten Beeren befleckte macht sie bersten, faulen ꝛc. das einen halben oder ganzen Tag alte Laub ist besser, als das erst frisch abgepflückte, sie fasten lieber, als sie nasse Blätter erhalten. Die Hungerigen halten die Köpfe in die Höhe, als wollten sie die Luft fangen. Wer nasse Blätter trocknen will, rüttle sie in

leinen

leinen Tuch hin und her, und schwinge sie an der Luft; fürchtet man Regen, so pflücke man Blätter auf zwey, drey Tage, am vierten ist es nicht mehr gut; im Zimmer ist es zu verbreiten, zu wenden, denn dick liegendes schwitzet, wird warm, und schadet wie nasses. Das Laub ist mit reinen Händen zu pflücken, mit Milthau oder sonst beflecktes wirf hinweg, stinkende Juden, Tobacksschmaucher, nach Zwiebeln ꝛc. riechende Hände taugen nicht; man nehme das Laub blätterweis, abgestreiftes, zerrissenes wird bitter; die Blätter bring in Körben oder Säcken nach Haus.

§. V. Vom Einspinnen der Seidenwürme.

Nach sechs bis sieben Wochen, zehn oder zwölf Tage nach der vierten Häutung wird der Wurm vollkommen, wo um den Kopf und Schlund eine Näsle und Augen hervorbrechen, auch der Rüssel sich zuspitzet, er wird am Leibe hell, etwas durchsichtig, die grüne Reiflein erscheinen gelb, sie kriechen herzhaft herum, ohne die Blätter mehr zu achten, am Rüssel tragen sie kleine Seidentrümmlein, und sind zum Spinnen bereit: alsdann stell auf und neben Brettern glattes Reis rein und sauber (in Italien hat man den Genster wie Hecken, hat grüne dünne eckige Zweige, länglichte Blätter den großen Binsen gleich, trägt gelbe Blühten, wächst gern auf Sandboden, in Bayern und Schwaben sah ich es in großen Gärtnereyen) wohl trockenes Rebenholz, oder andres ohne Dörner ist auch gut, Birkenreis fliehen sie, und wären Hobelspäne aus Schreinereyen darein zu hängen, worinn sie spinnen können, das Reis wird oben abgekuppt, wie dünne kleine Wellen oben etwas eingebogen aufgestellet.

Im

Im Reis legt man reines Papier, und bringt die Würme von den Bastdecken bey, setzt sie auf das mit Maulbeerblättern belegte Papier zu prüfen, ob sie nicht noch fressen wollen: fressen sie nicht, so gehen sie ans Reis, suchen sich Hüttlein darinn, und richten ihre Seidenhäuslein in den Hobelspänen oder Papierdüttlein, am dritten Tage spinnen sie ordentlich, wo auch das auf die Bretter gelegte Papier mit dem Laube wegzunehmen, und an andre Büschelein, andre zum spinnen fertige Würme zu bringen; die abgefallene oder schwache leg besonders in ihre Papierhüttlein, die Kranke sondre.

Während dem Spinnen ist durch, über das Reis im Hause, gezogene Decken, Hitz und Kälte abzuwenden, in zwey, drey Tagen sind die meist pomeranzenfärbige oder gelbe Eylein fertig höchstens in fünf Tagen; denn am ersten Tage spinnt der Wurm innen um sich das grobe, die Blüthen oder Floretseiden, eigentlich das Werk, so am Rade hernach gesponnen wird, am zweyten und dritten Tage umspinnt er sich mit feiner Seide, daß man von ihm, da er wie ein Dattelkern liegt, nichts mehr sehen kann; in den zwey letzten Tagen spinnt er sein Häuslein fest mit einem Faden, der auf zwey Meilen reichen soll; er ist auch so zähe, daß er für sich niemal abreißt, wenn man den Wurm nicht durch Antasten, Schütteln im Hause stöhret, alsdann spinnt er gar nicht mehr. Vom ersten Spinntage an rechnet man neun Tage, wo der Wurm ganz fertig, wo auch alle Seideneylein gelind, damit sich keine Seide verwirre, abzunehmen, vier bis fünf Tage läßt man sie also in Körben liegen, oder trägt sie zum Verkauf in Städte,

hernach

hernach wird sie abgehaspelt; wartet man länger, so verliert die Seide ihren Glanz, oder der Wurm beißt durch, wo alle Fäden zerbissen, verdorben nur zu Floretseide zu gebrauchen sind.

§. VI. Wie die Würme ohne Schaden der Seiden zu tödten.

Fürchtet man das Durchbeissen der Würmer, so sind sie nicht zu quetschen, sondern zu ersticken durch die stärkeste Sonnenhitze, wo sie auf Tüchern verbreitet, öfters umzuwenden sind, oder man wärmet Decken an der Sonne, schlägt sie um die Eylein, daß ihnen der Lebensathem im Eyleinskerker entgehe. An der Sonne sind zur Tödtung drey, vier Tage nöthig: und der Glanz entgeht der Seide, wann Nebel und Regen sind; besser allezeit legt man die auf flachen Körben, Multen ꝛc. verbreitete nicht zu dick auf einander in den heissen Backofen, wenns Brod heraus ist ein viertel Stund, wo man schnappen, und tödtendes Keichen hört, auch durch Oeffnung eines Eyleins sehen kann, ob die Würme todt; aus dem Ofen bringt man sie Sicherheit halber, damit sich keiner an frischer Luft erhole, in warme Decken, womit sie umwickelt ersticken. Merke! die außere grobe Floretseide ist, weil sie nicht abgehaspelt werden kann, sachte mit den Fingern abzuschälen; denn sie leicht im Ofen verbrannte. Die getödtete Würmer sind nach Gelegenheit abzuhaspeln, nachdem die verworrene, beschädigte Eylein gesondert worden.

§. VII. Von den auflebenden Würmen und ihrer Begattung.

Dazu such die schönste, zuerst eingesponnene, schwere, feste, leibfärbige zum Schütteln unbewegliche heraus. Wer viele Maulbeerbäume hat, somit viele nähren kann, wähle auch nach diesem Maaß viele Eylein zu vielen Saamen: zur Unze paart man insgemein 100 Männlein und so viel Weiblein; die schmälere langlichte Eylein nimm keck für Männlein, die stumpfe, runde für Weiblein, häng die Männ- und Weiblein in gleicher Zahle an einen am Rand des Eyleins durchgezogenen Seidenfaden: haben sie sich an der Wärme ausgebissen, so leg sie auf Nußlaub über ein Brett, auf dieses Laub legen die Weiblein ihre Eylein oder Saamen, der vom Dörren zu Pulver zerriebenem Laube leicht zu nehmen, das Pulver wird vom Blatte abgeblasen: andre lassen den Saamen auch auf Papier ansetzen. Sonst erkenne auch das Weiblein am langsamen Bewegen der Flügeln, an dem dickern Bauch, es ist auch weißer: das Männlein macht mit seinen Flügelein ein schnelles, heftiges Flattern. Waren sie nun einen Tag von Frühe bis Abend beysammen, und hängen noch beysammen, so zieh das Männlein ohne Berührung und Schaden des Weibleins weg, haben sie sich aber noch nicht begattet, worauf Acht zu geben, so ist dem Weiblein, welches zu bald verlassen worden, ein anders Männlein zu geben. Die bessere gelegte Saameneylein bleiben zuletzt dunkelgrau, nachdem sie ihre erste weiße, hernach grün- und rothe Farbe verlohren, die weiß bleibende sind unnütz. Ein Weiblein legt oft über 300 Eylein, welche wider Ratzen, Vögel, Grillen ꝛc. zu bewahren. Vom Laube, Papier, oder Reisern sind die angesetzte Eylein mit Gold-

oder Silbermünze in die Schachtel zu streifen. Zur Brut, oder zum Ansatz der Eylein nimm ausländische Eylein, die innländische halten nur vier Jahre.

§. VIII. Kunstsaamen zu Seidenwürmen.

Die weiße Maulbeerbaumblätter braucht man vierzehn Tage nach dem Ausschlagen zur Fütterung der Würme. Um diese Zeit such eine tragende Kuh, die nahe am Kälbern, aus, füttre sie fleißig und allein mit den Blättern vom weißen Maulbeerbaume, gieb ihr nie ein anders Futter außer dem gewöhnlichen bey wirklichem Kalbe. Ist diese Zeit angekommen, so gieb ihr Zwiebelschalen, einen guten Theil Poley und ganzen Safran, alles wird mit Bier gesotten, der Kuh warm zu trinken gegeben. Mit Fütterung der Maulbeerblätter ist bey der Kuh so lang anzuhalten, bis das Kalb von der Mutter Saufen abgesetzet ist, auch muß man, so bald es möglich, das Kalb selbst an diese Blätter gewöhnen, damit es sie fresse, jedoch ist das Säugen an der Kuh nicht zu verwehren. Sind nun eine oder etliche Wochen verstrichen, und das Kalb hat bey dieser Fütterung zugenommen, so wird es geschlachtet, in kleine Stücke zerhauen sammt Fell, Fleische, Blute, Eingeweide, die Klauen allein ausgenommen, untereinander gehackt, und in einen hölzernen Trog zusammen gelegt. Darinn läßt man es an einem erhabenen Orte oben im Hause, wo es recht warm ist, stehen, so faulen, und zu lauter Würmen werden: diese sind alsdann auf das Laub vom weißen Maulbeerbaume zu bringen, damit zu füttern, und zu pflegen, wie schon oben von den Seidenwürmlein gemeldet worden. Diese Würme haben alle Eigenschaften mit jenen in den Wechslungen, im

Sei-

Seidenspinnen und andern. Der Saamen von diesen ist weit besser als der andre gemeine, er soll auch zehn Jahre halten, da der andre nur vier, fünf Jahre dauert. Eine Frage ist, hauswirtschaftlicher ist es gewiß: ob man nicht einen jungen Esel, den man in Deutschland nicht ißt, anstatt des Kalbes, eben so behandelt, zu Seidenwürmen gebrauchen könne?

§. IX. Vom Abspinnen der Seidenhäuslein.

Das Abhaspeln der Seide sahe ich in Wälschland von einer Person, welche die Eylein vor sich in warmem Wasser hatte, die Fäden der Seide mit der rechten Hand anmachte, mit der linken hat sie die Spule und Haspel zugleich gedrehet, wodurch sich die Seide von den Eylein auf die Spule, von der Spule auf den Haspel gelegt; sonst wird sie folgender Maßen abgehaspelt.

Nachdem die zur Zucht nöthige ausgesuchet worden, so wird 1. das außere Wollige, zum Seidenspinnen Untaugliche abgezupfet, zur Floretseide gelegt, 2. muß ein Ofen, wie ein Windloch bereit seyn, worinn ein Kessel mit Wasser steht mit untergeschürtem Feuer, so nicht zu stark seyn darf, das Wasser im Kessel muß fast wallen, nicht sieden, das Schürloch soll zur Linken des Heerdes seyn, wo man einheitzet; 3. stell zur Rechten des Heerdes, und der Sitzenden einen Korb, worinn die Eylein liegen, so abgehaspelt werden sollen, ein andrer Korb kann darneben seyn, worein die abgehaspelten Würme zu werfen. 4. zwischen dem Schürloch zur Linken, und diesen Körben zur Rechten sitzt eine Person, welche vor sich auf dem Heerd das Wasser in dem Kessel hat, und den Kessel bequem überlangen kann, diese hat über den Heerd

vor sich auch die Haspelbank stehen, wessen vodere Füße auf dem Heerd auffstehen samt zwey kleinen eisernen Stängslein, die am vodern Gestelle fest gemacht sind, diese erstrecken sich bis an die Mitte des Wassers, fast ein, ein halben Schuh über selbes. Am außern Theile der eisernen Stänglein müssen kleine Löchlein vornen weit, hinten enger, und so klein, als möglich ist, seyn. Durch diese werden die Seidenfäden von den Häußlein gezogen, und weil sie beym Eingang weiter, beym Ausgang enger sind, so gerathen viele Fädelein zu einem Faden gemacht, und über den Haspel gelenket besser. 5. die sitzende Abwinderin demnach wirft eine bis zwey Hände voll Eylein in das aufwallen wollende Wasser (das siedende und kältere ist schädlich) tauchet sie mit einem zarten Beselein unter und im warmen Wasser herum, bis sich die Floretseide ganz anhängt, und ein ganzer Seidenfaden vorfindt. 6. Sie nimmt alsdann 10 oder 12 Fäden, nachdem sie einen dickern Faden spinnen will, von 10 oder 12 Eylein, die doch kaum einen Haardicken Faden geben. Dieser Faden wird durch die, beym Eingang oder vornen, weite, beym Ausgang, enge Löchlein des eisernen Stängleins, auf diejenige Spule, so nach der Quer auf den Schragen der Haspelbank auf drey Schuhe hoch angemacht ist, geleitet. Die Spule hat einen zarten Kreuzschnitt, der macht, daß, wenn der Faden dadurch lauft, er rund werde. Von dieser Spule muß der Faden über einen runden Stock durch einen meßingen Drat, so wie ein halbrunder Bogen, wo der Faden durchgeführet wird, gehen. Dieser Stock steht auf zwey zu beyden Seiten des Haspels fest gemachten Füßen, er selbst muß unbeweglich seyn, doch immer hin- und herlaufen, damit der auf den Haspel zu windende Seidenfaden durch veränderte Bewe-

gung

gung des Stocks nicht immer an einem Platz zu hoch auflaufe. Die Bewegung giebt dem Stock ein dellergroße, auf der Leiste der Haspelbank liegende Scheibe. Die Leiste aber wird mit Hilfe eines Stockes durch den Wellenbaum des Haspels umgetrieben, und die Scheibe ist mit einem weitlöcherigen Korbe, worinn besagter Stock stecket, versehen. Dieses ist das Mittel die Seiden auf Stränge zu bringen. 7. Ist nun der Seidenfaden besagtermaßen auf dem Haspel eingerichtet und angebunden, so muß eine starke Gehülfin den Haspel so geschwind, als möglich, doch ohne Holpern umdrehen. Die am Kessel Sitzende macht unter dem Drehen die abgerissene Fäden wieder an, oder ersetzt die abgewundene Eylein mit neuen, und so geht es fort, wie im Abhaspeln des leinenen Fadens: eine kleine Uebung erleichtert das anfangs Schwerscheinende. Nur muß die Sitzende allezeit neue Eylein bereit halten, die zu Ende gehende zu ersetzen; bekommt sie auch anstatt 10, 12 bis 14 Fäden, so schadet es nicht; denn ein recht dicker Faden fodert 20, 25 Eylein. 8. Häußlein, die nicht gut, oder durchfressen, sind mit der Floretseide zu spinnen am Rocken; der Wurm wird zuletzt in besagten Korb gethan, und die wenige Floretseide auch zum Spinnen zu beseitigen. Zu Grunde fallende Häußlein hol mit dem Faumlöffel herauf. Das etwann zu heiß werdende Wasser ist mit bereit gesetztem kalten, zu mäßigen. Klares, leichtes Flußwasser ist besser dazu, als hartes Brunnenwasser; es wird zwey bis dreymal am Tage zur Eßzeit frisches Wasser genommen, und aufgewärmet, wie oben.

§. X. Vom Stränge machen.

1. Diese kann man nach Gefallen groß oder klein machen. Eine geschickte Abwinderin kann auf einmal zwey Stränge

abhaspeln, wenn sie zwey Fäden durch obgedachte zwey eiserne Stänglein schlagen läßt. Konnte und wollte aber eine nur einen Strang abhaspeln, so soll sie nicht immer durch ein Stänglein die Fäden ziehen, sondern auch durch das andre, somit soll sie wechseln; sonst würde endlich der Haspel Schaden nehmen.

2. Müssen die Stränge, wenn anderst die Seide glänzend ausfallen solle, an einem Tage am Haspel trocknen; im Gegentheil wird die gleich vom Haspel genommene Seide rauh, verliert vielen Glanz.

3. Die fleißige Abwinderinn kann in einem Tage drey Pfund Seiden auf drey Stränge, denn jeder hat insgemein ein Pfund, abhaspeln. Der Haspel muß also so breit seyn, daß drey Stränge bequem darauf zu bringen sind; demnach sollte auch die Haspelbank mit drey eisernen Stänglein, und auf die Querstöcke mit eben so viel Draten, wodurch die Fäden auf den Haspel zu leiten, versehen seyn. Wiewohl man auch zurecht kommen kann mit zwey eisernen Stänglein, wovon eines zu dem mittlern Strange zu gebrauchen.

4. Sollte aber die Abwinderin nur ein halb Pfund auf den Haspel zu einem Strange, oder nur zwey auf den Haspel bringen, so müßten mehrere Häspel bey Handen seyn, wovon man einen um den andern, nach abgenommenem Haspel, mit der umwundenen Seide aufstecken könnte; weil die Seidenstränge nicht abzunehmen, ehe sie auf dem Haspel getrocknet, so erst den andern Tage geschieht.

5. Steht der Haspel zuweilen still, so muß die Abwinderinn die entzwischen kommende Floretseide, oder sonst unsauberes mit einer Nadel abnehmen; weil alles

von

von der noch nassen Seide leicht wegzunehmen ist, von der trocknen hart.

6. Das zum Aufwinden Unnütze, an den kleinen Beselein Hangende, dienet zum Zusammenbinden der Strangen, welches, ehe die Stränge vom Haspel zu nehmen, wenigst zweymal geschehen soll: imgleichen dienet das nämliche zum Aufhängband für die Stränge an den Nagel. Vor allen sind die Stränge öfters zu unterbinden, damit sich die Seide nicht verschlinge, noch untereinander gewirret werde; und das Unterbinden geht ohnehin schwerer ins Gewicht.

§. XI. Von der Floretseide.

Bey guter Warte der Würme, und fürsichtiger Behandlung der Häußlein darf man nicht förchten zu viel Floretseide zu erhalten. Die Floretseide ist gleichsam die Blühte, und die feine Seide der Frucht, so erfolget. Man nennet alles, was nicht zur feinen Seide zu spinnen, mit diesem Namen Floretseide, als nämlich jene von verfaulten, durchlöcherten Eylein, jene, so vor dem Spinnen von dem Eylein abgenommen wird, auch welche zuletzt mit dem Wurm übrig bleibt, kurz! alles, was von der Seide abgeht; der einzige Unterschied ist, daß die feine Seide aus dem warmen Wasser über den Haspel gezogen, diese hingegen gekartetschet, wie Flachs am Rocken gesponnen wird.

Hat man nun alle Floretseide zusammen geleset, von den Würmen und andern Unreinigkeiten wohl gesäubert, so thut man sie, anstatt, daß die gute Seide in das warme Wasser kömmt, so gereiniget in ein irdenes oder küpfernes mit saubern, geschlachtem Wasser gefülltes Geschirr; im Geschirre bleibt sie drey Tage zum Weichen

und Bleichen liegen, wo man aber an jedem Tage zweymal das alte ab- und neues beygießen muß, sonst wird diese Seide nicht so weich und gut, könnte auch Schaden nehmen; es geht allezeit eine grüne Materie mit hinweg, und die Seide wird reiner.

Nachher wird die Floretseide in eine wohl durchgeschlagene saubere Lauge gethan, worinn sie eine halbe Stund sieden muß. Darauf wird sie herausgenommen, in frischem Flußwasser gereiniget. Darauf trocknet man sie, und trocken ist sie zu kartetschen; nach dem Kartetschen wird sie rein durchgezogen, und endlich auf dem Spinnrade, oder an der Spindel wie feine Wolle gesponnen. Je feiner und reiner sie gesponnen, so bequemer ist sie zu allerhand Zeugen, welche andern aus der feinsten Seide nichts nachgeben. Das Gesponnene kann man auch zur Nähe- oder Steppseide verwenden; der einzige Unterschied ist nur, daß diese niemal solchen Glanz mehr bekomme, wie die feine abgehaspelte Seide hat.

Jene Seide, die von den Würmen durchbohret worden, ist unter der Floretseide die feinste, läßt sich auch ohne kartetschen spinnen. Will man mehr daran gewinnen, so kann man sie als Watte zu Schlafröcken, Camisolfüttern verwenden, und so wenig zu Floretseiden bringen, als immer möglich ist; weil der Spinnerlohn höher lauft, als der Abhaspellohn, und doch gilt Floretseide nur halb so viel als feine. Und es muß sich Jemand wohl gebrauchen, wenn er im Tage ein viertel Pfund spinnen will, wobey kein zarter Faden ausfallen wird; denn die geschickteste Spinnerinn im Tage kaum 6 Loth zusammenbringt: eine gute Seidenwinderinn aber kann

im

Die Haspel- und Hasplerinn.

Korb mit Eyerlein zum Abhaspeln.

ndloche,
Daffer.

Die Abnehmerinn der eingesponnenen Würmer.

Die schon eingesponnenen Würmer.

im Tage drey bis vier Stränge machen, derer jeder Pfündig, somit windet sie fünfzehnmal mehr ab.

Alle Arbeiten des Wurms mit seinen Veränderungen bestehen in sieben.

Die erste Gestalt dieses Geschöpfes gleicht einem kleinen, rundlichten, oder oben linsenrunden, im Umzuge eyförmlichen Kernlein, so an der Farbe grün-graulicht erscheint. In der andern Veränderung sieht er einem kleinen schwarzen Würmlein gleich, so nach und nach weißlicht und einer Raupe ähnlich wird. Man zählet nun an ihm vier und zwanzig Füße, in der Mitte acht, auf beyden Seiten acht, beym Kopfe wiederum acht. Am Kopfe sehen sie einer Heuschrecke gleich, am hintern Theile einem schmalen Krebsschwänzlein. Die dritte Abänderung ist das Seidenhäußlein, in der Runde und Größe wie ein Taubeney. Wenn das Häußlein richtig, so sieht der Wurm einem Dattelkern gleich, und hat nichts mehr vom Wurm. In der sechsten Verwechslung kömmt ein Zweyfalter mit kurzen Flügelein hervor. In der siebenten setzet er nach dem Paaren den Saamen an, woraus die Würmlein folgen; die Vögel aber fliegen davon, und sterben nach und nach.

VI. Abhandlung.

Vom Hopfengarten.

Was bey jeder Speise das Salz, eben dieses wirket der Hopfen beym Bier, er giebt ihm seine Stärke, und verschafft, daß es lang aufzubehalten ist. Wer den Hopfen bey wohlfeilen Zeiten in Gemächern von der Luft entfernet, mit Brettern, oder Steinen beschweret

aufbehält, findt große Vortheile in den Zeiten, wo er nicht geräthet, denn er mißlingt oft an vielen Orten. Bey dem Hopfenbau sind zwey Stücke zu beobachten: 1. Daß der Boden dazu feucht, fett und locker sey; denn der Hopfen liebt schwarzes, fettes Feld, wo Regen und Feuchte wohl eindringen; lettig, und weißer Sandboden, der zum Wurzeln und Anfeuchten untauglich ist, steht ihm nicht an; kleine Anhöhen gegen Thälern sind am beßten dazu. 2. Ist ein gut gebauter Acker zum Hopfen zu nehmen, und neugereutes Feld ist im Sommer wohl zu ackern, zu egen, im folgenden Frühling zweymal umzuackern, darein mach ein halb Viertel elletiefe Furchen und Beetlein, ohngefähr 3 Schuh weit voneinander, in diese thu Dung, und setz die junge Fechser eine Spanne lang mit über sich stehenden Augen oder Knöpfen, an der Zahl zwey bis drey ein, damit, wenn einer nicht anschlägt, der andre die Stelle ersetze; diese Fechser belegt man mit guter Erde, und häufelt sie etwas an.

3. Wenn der Hopfengarten Dung fordert, so muß es am Ende des Herbstes geschehen nach abgenommenen Hopfen, damit der Mist im Winter mit Schnee gedecket beym Thauen seine Dungkraft eindringen läßt. Der Dung ist um die Gruben herum, und oben darauf zu legen, doch der Garten nicht zu überdungen, damit nicht das Unkraut über den Hopfen wachse, und ihn ersticke; für sich guter Boden ist alle zwey, drey Jahre, magerer alle Jahre zu dungen, sonderbar ist der Schweinmist tauglich dazu.

4. Der Gartenhopfen ist viel edler als der andre, sogenannte Weidenhopfen, der für sich ohne Pflanzung wächst.

wächst. Der frühe Garten- sonst Augusthopfen schlägt zuerst aus, bekömmt große, dicke Keimen, große Häupter, und wird vierzehn Tage früher reif: der spate Gartenhopfen wird erst im September zeitig, hat kleine Keimen und Häupter. Der Weidenhopfen mit großen Keimen und Häuptern, die den Saamen wohl einschließen, ist auch gut; der andre mit kleinen runden Häuptlein läßt den Saamen ausfallen, ist taub und unnütz.

5. Die zu legende Hopfenwurzeln oder Fechser sind anlehnend, gleichsam halb liegend einzupflanzen, wobey die Laubäuglein über sich sehen müssen, und zu jeder Grube stecke einen Stecken. Die Einlegung kann im Frühling oder Herbst geschehen. Haben sie ausgeschlagen, so muß man die Schößlein mit etwas Gerstenstrohe an die Stänglein binden, damit sie in die Höhe steigen, im zweyten Jahre wird er groß, wo auch vier, fünf Reben an einer Stange gebunden in die Höhe steigen, hernach sind sie dreymal im Jahre 1. am Ende des Aprils, 2. wenn der Hopfen die halbe Stange erreichet; 3. wenn er blühen will, ohne Verletzung der Wurzeln durch Hacken anzuhäufeln. Nebst dem Jäten vom Unkraut müssen sie auch wie Weinreben geblattet werden, Wildlinge und Nebenzweiglein sind abzuschneiden. Der zeitige, den man am starken, eindringlichen Geruch erkennt, ist bey schönem, trockenen Wetter abzunehmen, ehe sich die Köpfe aufschließen, und den Saamen fallen lassen. Der Hopfen wird zwey Schuhe hoch von der Erde abgeschnitten, hernach zieh die Stangen sammt dem Hopfen aus der Erde, wind ihn von den Stangen auf Bürden, schaff ihn ins Haus: allda ist er ohne Schütteln abzupflücken, die abgepflückte Blumen leg

auf

auf einen lüftigen Boden vierzehn Tage lang, nicht zu dick verbreitet, wo er öfter zu wenden, damit er nicht schimmle oder ersticke. Den trockenen bring auf Häufen in Tücher, oder in eine besondre Kammer, wo keine Luft durchstreicht, besser in Stüchte und Fäßlein mit Steinen gepresset. Die Hopfenstengel versenke in Gruben zum neuen Dung, den sie nach ihrer Fäulung geben. Im Garten ist endlich die Erde um die Stöcke zu hauen, welche mit Erde bedecket bleiben bis zur Fastenzeit: die ausgezogene Stangen aber sind auf Häufen oben eng, unten weit zu stellen.

VII. Abhandlung.

Von den Bäumen an Straßen, von Weganzeigern und lebenden Zäunen ꝛc.

§. I. Von den mit allerhand Bäumen besetzten Straßen.

Wie in Wälschland alle Wege und Straßen mit den Maulbeerbäumen auf zwey bis drey Reihen, von beyden Seiten schönstens besetzet sind, so könnte es in Deutschland nützlichst geschehen an jenen Plätzen, wo wärmere Lagen und Sonne ohne Unterschied der Länder; weil sie schon in den kältesten Brandenburgisch- und Schwedischen wachsen. Würde man nach dem Beyspiele von Oestreich, Baaden und Würtenberg, sonderbar an leeren Sandplätzen, und an den Straßen ungestöhrt in Pflanzung dieses Baumes fortfahren, so könnte man nebst der nöthigen Seide noch andre Vortheile schöpfen. Zum Beyspiel im warmen Franken, wo die Maulbeerbäume an verschiedenen Plätzen, sonderbar bey Stadt

Schwar-

Schwarzach löblichst gesetzet worden, wären noch viele solche leere Sandfelder, schöne Straßen übrig, welche Felder mit Maulbeerbäumen besetzt nach und nach brauchbar, mit beygeführter Erde und Dung urbar würden zum Getreidbau, zu Erdäpfeln, türkischen Korn, Klee, ꝛc. Die eingesetzten Bäume würden endlich mit ihrem Schatten die allzustarke Hitze mäßigen, und den Boden nicht so leicht austrocknen lassen, wodurch endlich aus den unfruchtbarsten Gegenden sicher die beßten und fruchtbarsten würden.

Wo die Maulbeerbäume nicht so anzubringen, könnte man wenigstens Obstbäume von allen Gattungen setzen, wie im Würtenberger Lande zwischen Stuttgard und Tübingen, und an andern Plätzen zum Augenlust zu sehen. In Franken findt man noch an vielen Straßen die vorlängst gesetzte Kirschenbäume, nur ist die angefangene Pflanzung der Obstbäume ferner zu erwarten sowohl wegen der Nutzbarkeit, als wegen schönem Aussehen, Schatten und selbst der Nothwendigkeit. Eine landväterliche Sorgfalt und kluge Hauswirthschaft, welche die nützlichste Fortpflanzung zum allgemeinen Beßten verordnet und selbst befördert, ist nicht genug zu preisen, nochweniger von der Nachkommenschaft würdig zu verdanken. Einige vom allgemeinen Beßten wenig eingenommene wenden ein, das Obst werde gestohlen. Allein 1. im Würtenberger Lande sieht man keinen Menschen der eines stiehlt. 2. Baue man Winterobst, welches wenig zum Stehlen reizet. 3. Pflanze man viel, so wird weniger gestohlen, oder man merket nicht so leicht, daß es gestohlen wird; denn, wo Ueberfluß bey allen herrschet, läßt einer dem andern das Seinige. Zudem

soll der Geiz den Segen Gottes nicht hemmen, und zugleich den eignen Nutzen entfernen. Das Geboth der Liebe muß sich auf alle erstrecken, Gott will neben uns auch den Nebenmenschen, der kein Eigenthum hat, ernähret wissen: der göttliche Segen kann sonstwo hundertfach ersetzen, was da einfach entgeht: wird jeder die Nächstenliebe vor Augen halten, so wird er das Mangelnde nicht fühlen. Andre fürchten Ueberfluß, und sagen: was soll man mit so viel Obst thun? 1. Das Obst geräth nicht alle Jahre, auch nicht überall, so kann man einander helfen, und zugleich ein Stück Geld lösen. 2. Kann man aus dem Ueberflüßigen ein gutes Getrank für sich oder seine Dienstbothen bereiten, und Weinausgaben ersparen: das übrige ist gut fürs Vieh. 3. Das gedörrte Obst ist auf viele Jahre aufzubehalten.

§. 11. Von den Bäumen an Straßen, damit sie zugleich die Wege anzeigen.

I. Sehr löblich sind die Verordnungen, welche zum allgemeinen Beßten in gewissen Ortschaften keinen Inwohner einlassen, und keine Verehlichung gestatten als mit dem Beding, daß die neuen Inwohner etliche Fruchtbäume pflanzen. Die Nutzbar- und Nothwendigkeit sollte auch ganze Gemeinden anhalten, an alle Wege und Stege gewisse zahme oder wilde Stämmlein zu setzen, und wider muthwilliges Vieh oder Buben sie zu verwahren: und zwar sollten von jedem Orte oder Dorfe bis zum andern, von jedem Flecken bis zur Stadt allezeit zwey Reihen Obstbäume stehen, welche auch durch die Waldungen selbst fortgesetzet, sowohl bey Tag als bey Nacht den Weg von einem Orte zum andern zeigen, auch

auch Reisende, Fahrende oder Gehende sicher führen, und alle Gefahren abwenden, in Abwege, Wildnisse, Flüsse, Gräben und Abgründe zu stürzen, wie leider! so oft geschieht, wo man oft billig wegen einem Verunglückten trauret und ächzet, und Niemand ist, der solche Unglücke von sich und seinem Nebenmenschen abzuwenden trachtet. Man läutet an vielen Orten deswegen zu gewissen Nachtstunden die Glocken, damit Reisende, oder Irrgehende dem klingenden Schalle nachgehen, und an ein sicheres Ort gelangen können: die Gewohnheit ist löblich, aber löblicher wäre, wenn diese ihr vergebliches Läuten unterliesen, und gewisse Wege von einem Orte zum andern mit Setzung der Obstbäume bahnten, wornach sich Jedermann richten würde: dann bleibt der Reisende zwischen seinen zwey Reihen Bäumen, so wird er auch bey äußerster Finstre nicht in Ab = Irr = und Holzwege, sondern an sein vorgehabtes Ort sicher gelangen.

II. Weil aber mehrere Querwege auf andre Nebenorte, Dörfer ꝛc. führen, und öfters Kreuzwege durchziehen, so wären nach eingesetzten Bäumen auf allen Straßen und Wegen noch besondre Zeichen den Weg deutlich anzumerken, zu machen, und so oft ein Nebenweg kömmt, entweder ein Stein zu setzen (wie die Millensteine von Florenz bis Rom, und von Rom bis Laureto, Binigaglia stehen, mit aufgezeichneten Nummern, welches auch in Bayern von Landsberg auf München ꝛc. zu sehen) oder an dem Eckbaume, wo die Straße scheidet, oder ein neuer Weg anfängt, ein Blech zu befestigen, worauf der folgende Ort sammt den Stunden; wie weit dahin, verzeichnet zu sehen. Zum Beyspiel: ein Reisender

der in Franken will von Wirzburg auf Kitzingen, kömmt er nur vor Rothendorf hinaus, so theilet sich der Weg in drey Wege, einer zur Rechten auf Kitzingen, einer zur Linken auf Dettelbach, auf dem mittlern langet man auf Maynstockheim ꝛc. Nun der Eckbaum zur Rechten kann ein Blech haben mit der Aufschrift: Nach Kitzingen $2\frac{1}{2}$ Stund, der Eckbaum auf der Linken: Nach Dettelbach 2 Stunden ꝛc. Bey Erblickung des Ortes und der angemerkten Weite könnte sich also jeder Reisende darnach richten, und wenn er mit Berechnung der Zeit sieht, daß er am nämlichen Abend, wo es schon spat, nicht ans vorgehabte Ort gelangen kann, bleibt er, wo er ist, ohne sich Unglücken auszusetzen.

III. Wenn gählling in einer Nacht, wie im Winter gar oft zu geschehen pflegt, ein großer Schnee fällt, so wird alle Bahn verschneyet, oder die Wege werden durch Winde zugewehet, und kaum wissen die nächste Nachbarn recht, welcher der eigentliche Weg sey, vielweniger können ihn Fremde wissen, sie versinken denn in Löcher, Gräben, Wässer, Bäche, Abgründe, Kutschen, Wägen, Pferde, Menschen stürzen in Gräben auch an gebahnten Straßen, wo keine Bäume stehen, welche den gewissen Weg anzeigen, sie haben große Unglücke, brechen Hals und Beine, viele erfrieren. Stehen aber zwey oder vier Reihen Obstbäume, so hat man seinen gewissen Weg, und bricht die Bahne leicht; man kömmt nicht in Abwege zur Zeit, wo ohnehin kein Mensch auf offenem Felde zur Hilfe ist, der Irrenden den Weg zeiget; die an den Eckbäumen angeschlagene Bleche deuten den Namen des Ortes an, so hat man kein Unglück, wohl aber alle Gemächlichkeit. Wo gar kein Obst wächst,

könnten Waldbäume dienen, die Wege zu bezeichnen. Gewiß! zu Bäumen wären die Unkösten besser verwendet, als bey kostsplitterigen Zenteinfällen wegen einem unglücklich erfrorenen Mitmenschen, wo man oft um Nichts mit den Nachbarn theureste Processe erwecket.

IV. Wollte man gern Hauptstraßen, welche schon für sich von den gemeinen einfachen Wegen von Dorfe zu Dorfe unterschieden sind, durch ihre weitere und gebahntere Wege, auch im Winter bey gefallenem Schnee, oder zu andern Zeiten währender Nacht unterscheiden, oder die Sicherheit, wegen den neben diesen Straßen fließenden Bächen, Wässern, oder gezogenen Gräben verschaffen, so könnten zwey bis drey Reihen Obst- oder Maulbeerbäume zur Rechten, und so viele zur Linken stehen, welche zugleich die Erde befestigen und zusammenhalten würden. So sieht man auf den Ebenen in Italien die schönste Einrichtungen, sonderbar im Mayländischen und Parmesanischen, wo die ordentlich an allen Straßen gepflanzte Maulbeerbäume, und dabey gemachte Wasserleitungen, Flüsse oder Bäche auf einer oder beyden Seiten der Straßen jedem Reisenden zur Lust, zur Decke wider die Sonne sind; die Wässer werden in die Reißäcker geleitet, die Wiesen davon gewässert, alle trockene Gärten und Felder damit befeuchtet. Auf den Ebenen Deutschlandes wären oft gleiche Einrichtungen zu machen, und mancher unnützer Bach zu Aecker und Wiesen besser zu benutzen.

§. III. Von lebendigen Zäunen.

Fleißige Inwohner sehen auf alles; ihre mit Saamen besäete Felder trachten sie bestens zu sichern, und allen

Schaden davon abzuwenden: aber oft mit größerem Werth und Kosten. Man achtet wenig Gärten, Aecker, Weinberge, Gemüsgärten, die Hofgüter und Häuser außer und inner den Dörfern mit theuren Zäunen vom beßten Taubholz zu umgeben, damit nur gleichsam mehr Holz im freyen Wetter ohne Nutzen verfaule, ohne vorzusehen, daß das Holz mit der Zeit noch mangeln könne, wie es wirklich schon an vielen Orten mangelt. Die Italiäner sind hierinn klüger, und haben alle Güter, Aecker, Weinreben, Häuser ꝛc. mit den lebenden Zäunen von Holz oder Dörnern eingeschlossen, und so wohl verwahret, daß Niemand leicht zukommen kann. Ein sicherer großer Monarch, welcher durch Anlegung neuer Höfe, Dörfer den Waldungen nicht schonen konnte, und doch in Zukunft das Holz nicht wollte fehlen lassen, versprache einen großen Preiß oder Schankung demjenigen, welcher dem künftigen Holzmangel wegen ausgereuteten Wäldern und angelegten Ortschaften vorzubeugen wisse. Aus viel gemachten Vorschlägen wurde jener begnemiget, und befolget, daß man überall bey scheidenden Gütern, Höfen, Dörfern, Gärten ꝛc. lebende Zäune von Holzgebüschen pflanzen solle, welche Zäune jenen Holzmangel ersetzen, zugleich die Güter und Höfe wider das Vieh schirmen, ohne daß man ferner das theure Holz zu bloßen Zäunen zu verwenden habe; denn die einmal gepflanzte bisweilen gestutzte und gepflogene Zäune stehen zu allen Zeiten.

Wer demnach einen Zaun frisch anlegen will, lasse die Erde Schuh tief aushauen, und junge Dörner, Heckengesträuche von Schlehen, Stachelbeeren, Hagbutzen, Hiefdörnern ꝛc. im Herbst, mit oder ohne Wurzeln ordent-

deutlich einsetzen, hernach das Erdreich locker darauf schütten, fest antreten, so hat er in einigen Jahren einen schönen Zaun. Wer Aepfel- und Birnen- Pflaumen- und Zwetschken- Weichsel- und Kirschenzäune macht, und sie höher laufen läßt, hat die nämliche Mühe und größern Nutzen. Wer einen alten Zaun erneuern will, ziehe die Erde mit Führung eines Grabens ein Schuh tief aus, haue die alte Stöcke aus, und lasse allein die fingerdicke Zweige stehen, lege diese in den Graben, so, daß die Spitzen hervorragen, hernach trete er die beygeschüttete Erde fest bey, und in zwey Jahren steht ein schöner Zaun da. Das andre Gebüsch hauet man indessen aus, und besprengt die leere Plätze mit Klee, oder bauet sie sonst an. Bey schon stehenden Holzstickeln ist nur ein Graben zu ziehen, der Zaun wie oben zu richten, und wenn er aufgewachsen, so ist unnöthig fernere Stichel zu setzen. Um Gärten steht ein Zaun von Zwetschkenbäumlein am schönsten, wenn man diese, wie schon oben gedacht, dicht zusammengesetzet, und alle sechs oder acht Schuhe ein schönes Bäumlein in die Höhe steigen läßt, nur müssen die untere schön angebunden, in der Höhe und Breite ordentlich gezogen, und endlich fünf bis sechs Schuh hoch geschnitten werden, über welche Höhe erst die aufsteigende Stämmlein folgen, beyde tragen gute Früchte, nutzen, decken und zieren die Gärten.

§. IV. Von einigen Fruchtgesträuchen.

1. Für Gärten hat man die Rosen, welche die schönsten Blühten oder Blumen zeugen, woraus das Rosenwasser gebrennt wird: gebacken ist die in einen Teig wie Holler gelegte Rose gut.

2. Die wilde oder Feldrosen bringen rothe Beeren mit Kätzlein von innen, welche einige Hagbutzen, andre Hiefen nennen, diese geben ein köstliches Mark zu Speisen, wenn sie nach ausgenommenen Kernlein mit etwas Weine gekocht durch ein Tuch geschlagen werden.

3. Die Schlehedornen versetzt bringen größere Schlehen, werden sie auf Zwetschken, oder Schlehen gebelzet, so hat man eine gute große Frucht gegen den Wintermonat zu genießen, die damit gemachte Proben gerathen.

4. Die Hagdornen geben an ihren kleinen rothen geschält- und gedörrten Beerlein einen Beytrag zum Casse, geröstet sind sie im Mörser zu stoßen.

5. Die weiße und rothe Himbeere zieht man nun wohl in Gärten, ihre Nutzbarkeit und guter Geschmack ist bekannt, die weiße sind schmackhafter. In Apotheken, in Essig ꝛc. dienen sie wohl. Sie werden an den Wurzeln zertheilt, und so fortgepflanzet, wachsen gern.

6. Wie köstlich die Hollerblühten zum Thee, der Hollerbrey ist bereits angemerket.

7. Von den Wachhollerbbeeren sieh unten.

8. Die rothe und schwarze Heidelbeere, Brombeere sind in Wäldern zu suchen, und in Gärten mit Himbeeren ꝛc. gesetzet, angenehm.

VIII. Abhandlung.

Vom Gemüsegarten.

§. I. Wie dieser Garten anzulegen.

I. Der Garten zu Gemüsen, Kräutern und Wurzelwerken sollte eben auch so angelegt seyn, daß ihm die Sonne, daß Wasser, und fette Erde nicht mangeln; in dieser Lage kann er vollkommen benutzet werden. Von Erdmischungen und Dung ist eben das zu beobachten, was oben schon gesagt worden: kurz! der Gemüsgarten muß so bestellet seyn, daß jedes Beet dreymal benutzet werde. Sonst merke überhaupt, hohe Gewächse als Bohnen, Zuckererbsen ꝛc. sind gegen Norden, niedere aber gegen Süden oder Mittag zu pflanzen, damit sie Sonne haben; nimmermehr setz ein Gemüs, Gewächse ꝛc. an den nämlichen Orte, wo kurz zuvor eben dieses gestanden, am nämlichen geräthet es nicht, es artet aus, es muß Wechsel haben, sonderbar Kohlraben, Wirsching, Seleri; kurz! mit jeder Gemüsgattung wechsle, und setz keine aufs nämliche Feld, wo es erst gestanden, setz auch jede zu seiner Zeit. So wird Ackersalat um Jacobs gesäet im Herbst gut; Wurzelwerke recht frühe gesäet gerathen wohl, spat selten: spater Gartensalat wird bitter; die Ruben vor Jacobs sind nicht so mürb und schmackhaft, wie darnach. Auf jedem Spargelbeet können Wirsching, Kohlraben, Kopfkraut, Pflanzen und Haberwurzeln ꝛc. gesäet werden, wenn diese Spargelbeete gegen Mittag, nicht gegen Morgen liegen, wo sonst die Erdflöhe gar sehr schaden; sind die Pflanzen heraus, und versetzet, so kann man noch Ackersalat zu den Wurzeln einsprengen. Auf das mit

Salat besäete Beet können Krautpflanzen eingesprengt werden, die bis zur Pflanzzeit gut wachsen; nachher kann das Beet auch zum Salat, Rettig, die einzustopfen, oder Seleri gebraucht werden. Unter die Zuckererbsen säe gelbe Ruben, oder die Zuckerrüblein, kommen jene heraus, so wachsen diese schön fort: alles Reihenweis gesäet, ist am Besten, weil man das Unkraut leichter heraus nehmen, und mit kleinen Hauen lockern kann, welches bey einer Feuchte Wachsthum verschafft; ohne den Saamen reihenweis gesäet zu haben, schadet man ihm sehr bey dem Aufhacken: alle Gewächse eine Spanne weit von einander, gedeihen besser. Die Bohnen reihenweis geleget, und zwischen jeder Reihe, wo ein halber Schuh Raum ist, weiße Rubenkörner gesprengt, bringt viele Bohnen, und vollkommene Ruben; und so können allezeit hohe und niedre Gewächse ergiebig wachsen.

II. Haberwurzeln, oder Scorzonerwurzeln können wie der Pastinat nahe beysammen stehen, und gewinnen doch ihre gewöhnliche Größe: nicht also gerathet es mit den großen Winterrettigen. Spinat und Schnittkohl können reihenweis nahe beysammen stehen. Das Kopfkraut muß wegen Ausbreitung der Blätter viel Raum haben, sonst steigen sie in die Höhe, sein Haupt von guten Saamen kann fünfzehn bis zwanzig Pfund wägen, wenn der Boden fett. Diesem sind wie den Kohlraben und Wirsching die Blätter abzunehmen, wenn nicht das Laub überzeitig, gelblicht von selbst abfallen will, und zwar nach und nach, sonst ist es höchst schädlich, sie stehen still im Wachsen, und Zeitigen später wegen dem Umkreisen der Nahrungssäfte; den Turnips- oder Rangereswurzeln nimm alle vier Wochen die Blätter ab.

III. Der Gemüsgarten muß schon im Herbst umgestochen seyn, und zwar tief mit untergegrabenen, darauf gebrachten Dung und Mist; im Frühejahre ist das Feld abermal umzugraben, mürb und rein zu machen. Hernach säe alles reihenweis wie das Kopfkraut, Kohlraben, Wirsching, Spinat, Schnittkohl, also auch Majoran, Salat, Pastinat, Scorzoneri, Haberwurz, Spargelfechser ꝛc. wegen dem Lockern Aufheckeln, und Ausgrasen.

Weiße und schwarze Winterrettig auf vier und zwanzig und mehr Pfund zu erziehen, grab bey vermuthetem Regen um und um, so tief als möglich ist, und lockere die Erde ein paar Spanneweit bestens auf, so können sie sich ausdehnen, und mehr Nahrungssäfte einnehmen. Einige machen dem schon gewachsenen Rettig oben eine kleine Oeffnung, und Belzen ihn gleichsam mit eingepropften neuen Saamenkorn, große Rettig zu erhalten. Obiges dienet auch für Ruben.

Das Unkraut ist ein Gift für alle Gewächse; weil es die Feuchte bey Regen, und die beste Nahrungssäfte aus dem Boden säuget, keinen Thau zulaßt, und die Sonnenwärme abhält. Sonderbar sind auszuschaffen auch mit Wurzeln das Vogelkraut, und die Quecken, welche in die Apothecke zu bringen, oder den Schweinen zu geben. Kein Unkraut ist auf Gassen, sondern in tiefe Gruben zu werfen, verfaulet giebt es den besten Dung.

IV. Die Gartenwege sind so zu richten, daß zwey Personen im Spatzieren neben einander gemächlich gehen können; die größere Breite ist unnütz, weßwegen sie zur Annehmlich- oder Nutzbarkeit auf beyden Seiten, oder in der Mitte mit Klee zu besäen, der erwachsen dem Vieh

ein Futter giebt. Die Gartenbeete sind in der Breite so zu richten, daß man auf beyden Seiten beylangen kann die Pflanzen zu setzen, ohne ins Beet zu treten.

V. Alle Beete sind von außen einzufassen nicht mit dem unnützen nur aussaugenden Buchs, sondern mit allerhand nützlichen Gartenkräutern, welche zugleich in die Küche alles Gewürz geben, und schmackhafte Speisen machen.

Mit Recht setzen sich die Herren Leibärzte und Doctorn, wider den übel eingerissenen Gebrauch fremder wegen ihrer Schärfe höchst schädlicher Gewürze; unter andern gab ein sicherer Leibarzt zu Regensburg seine Lehr- und Grundsätze über diese Gewürze, und erwiese die offenbare Schäden und unheilbare Krankheiten, welche Vom Gebrauch der so starken Gewürze aus Ostindien, des Caffes, und anderer Gedränke entstehen, welche unsrer Natur gar nicht gemessen sind; dieser Herr rühmet hingegen alle unsre Gartenkräuter, als die uns anständigern an; er sagt: von der Zeit an, wo die schädliche fremde Gewürze in Deutschland gekommen, Pfeffer und Ingber sonderbar; welche nur das ganze Geblüte, wie der Caffe, in unordentliche Wallung bringen, den Gaumen zum unmäsigen Trinken oder Saufen reizen, seyn unheilbare Krankheiten entstanden, nämlich die hitzige Krankheit, die beschwerliche Hämorrhoidalumstände, das schmerzvolle Podagra ꝛc. wovon Pfeffer Ingber, und immer Caffe, auch fremde Weine, die jährlich viele Millionen Geld (einige berechnen zehn, andre mehr Millionen) aus Deutschland rauben, der Stoff und Zunder sind; nichts zu melden von den sonderheitlichen Zufällen, womit das weibliche Geschlecht anstatt des Podagra ꝛc. sonst befallen

wird

wird, und durch unordentlichen Gebrauch des Caffes, der doch, ob er schon mit den gesündesten zu Würfeln geschnittenen, gedörrten, hernach wie Caffe gebrennten und zubereiteten Cicorienwurzeln zu ersetzen ist, ihre sonderbare Krankheiten unheilbar macht; anbey auch Deutschland vom Geld entblöset. Alles klagt den Geldmangel, und wenn zehn Millionen für Caffe, zwey Millionen für Gewürze, einige Millionen für spanische Cypern, Malaga, andre fremde Weine alle Jahre ins Holländische oder sonstwohin kommen, wundre man nicht, daß ein Geldmangel ist, die höchste Fürsten münzen beständig fort, und doch wird alles Geld nicht erklecklich; weil niemal Geld dagegen herein kömmt, sonderheitlich für die fremde Waaren zu Kleidungen ꝛc. Würde man die Wolle in errichteten Fabricken selbst verarbeiten, so hätten viele Müssige ihr Brod, das Geld bliebe im Lande, und wäre unnöthig mit fremden, theuresten Tüchern, so großen Aufwand zu machen.

Den Verlust der Gewürze aus fremden Landen könnten fleißige Gärtner, oder jeder Landmann in seinem Baugarten ersetzen, und sich ohne Ausgab, welche bey großen Herrschaften, in Gotteshäusern oft sehr beträchtlich ist, alle Gewürze an den Wurzkräutern und Gartengewächsen verschaffen; ich giebe die Anweisung dazu.

Damit in jedem Garten kein Plätzlein unbenutzet sey, und die Erde trage, was sie tragen kann, setze man nur die Gewürzpflänzlein an die Wege, oder fasse jedes Beet auf beyden Seiten damit ein. Gärtner, die mehr Platz haben, können auch ganze Beete damit anlegen, die Kräuter andern, so kleine Gärten haben, zu verkaufen.

§. II. Die anzupflanzende Küchenkräuter sind.

1. Der Majoran, dieser, wie alle andre Saamen, ist zur Einfassung des Beetes zu nehmen, der Sommermajoran kömmt aus Wälschland, und ist alle Frühling zu säen; der Wintermajoran einmal gesäet, bleibt stehen, im Winter ist er mit etwas Strohe zu umbinden, so schadet ihm keine Kälte, so dauert er mehrere Jahre, wie kürzer er abgeschnitten wird, so besser wächst er; will man ihn fortpflanzen, so darf man nur Zweiglein mit oder ohne Wurzeln abpflücken, und einstecken, beyde wachsen am Ende der Beeten fort; man kann das Kraut davon grün geschnitten, oder dürr gerieben in die Speisen thun, und solche schmackhaft machen.

2. Thymian oder römischer Quendel ist von gutem Geruch und Geschmack, auch gesund in den Speisen.

3. Basilicum das krause oder breitblattige, oder braune, alle sind fürtrefflich zu Brühen der eingemachten Speisen; der Saamen ist in Frühebeete zu säen, wer an Saamen Mangel leidet, wird diese wie obige leicht bey den Hochw. Hrn. PP. Carthäusern oder Capucinern, oder in sonst großen Gärten erhalten, es liebt fetten Boden.

4. Lauch, Bory und Schnittlauch mäßig gebrauchet, ist sonderbar für Weibsleute gut, und nützer als Pfeffer, macht auch die Speisen sehr schmackhaft; der Bory mit seinen Wurzeln im Rindfleisch gekocht ist köstlich.

5. Petersill liebt feuchten Boden, ist eben so dienlich wie Bory und Schnittlauch sammt seinen Wurzeln, giebt die nahr- und schmackhafteste Suppen.

6. Glei-

6. Gleiche Dienste thut der Pastinat, der weit grö-ßere Wurzeln bekömmt, und hat viel ähnliches mit gel-hen Rüben.

7. Rosmarin gedörret oder grün ist eine fürtreffliche Sache in Speisen, ist leicht zu ziehen, man nehme nur Zweiglein von andern Stöcken, schlitze sie unten, und stecke sie in Lieden oder Letten wie eine wälsche Nuß groß, so schlagen alle an. Sobald sie im Letten Wur-zeln geschlagen, so kann man die zuvor eng gestandene weiter auseinander setzen: wenn ein Rosmarinstock ver-derben will, soll ihn ein an die Wurzeln gesteckter Nuß-nagel heilen.

8. Rauten, wessen Kraut allen giftigen Seuchen und Krankheiten widersteht, kein giftiges Thier leidet.

9. Salbey wird nützlich zu Speisen verwendet, son-derbar zu Hammelsbraten sammt eingesteckten Knoblauch.

10. Feuchelkraut sowohl in Gärten als auf Feldern gebauet, in Speisen stärket das Gesicht, ist wider Blä-hungen, wird von vielen statt des Salats genossen.

11. Pfefferkraut ein hitziges Gewürz kann den Lieb-habern vom Pfeffer dessen Verlust ersetzen, wenn es ein-mal gesäet ist, vermehret es sich selbst, und hat keiner Wartung nöthig, sondern man darf nur viel abreissen, deswegen ist es an Plätze zu setzen, wo es nicht so stark um sich schlagen kann; denn es ist ein Unkraut im Wachsen.

12. Corianderkraut grün riecht übel, gedörret ist der Saamen gut in Speisen, Würsten ꝛc.

13. Anies liebt fetten Boden, benimmt den stinken-den Athem, heilet die Ruhr, lindert Magenschmerzen ꝛc.

Der Saamen ist vor dem Säen in Hönigwasser zu weichen, er blühet im Junio und der Saamen zeitiget bald, an den meisten Orten gebrauchet man den Anies anstatt des Kümmels im Brod, wo er sehr gut dienet.

14. Den Kümmel loben einige; weil er die Winde zertheilet und die Blähungen hebt, andre hingegen halten ihn für schädlich für das Gedächtniß; in gewissem Maaß mag er gut seyn, er wächst auf den Wiesen.

15. Anstatt der Kapern dienen die Schmalzblumenknospen oder Kügelein den Kapern ähnlich, wenn sie wie Kapern im Essig zubereitet worden.

16. Eines der gesündesten Kräutern ist der Körbel, oder das Körbelkraut, in Speisen allen anzurathen.

17. Sauerampfer der wilde auf Wiesen wie zahmer in Gärten in Speisen, besonders in Suppen ist wider die Entzündung des Magens, Leber und Milzes, für Geschwulst der Augen, wider Gries ꝛc. das köstlichste Kraut.

18. Zahmer oder wilder Cicori, sonst Wegwarte ꝛc. ist eines der köstlichern Kräuter: Blätter, Blühten und Wurzeln öffnen, reinigen und treiben die Galle ab, daher nichts heilsamer und nützlicher, als diese, sonderbar zum bewährtesten Caffe. Man sammle wilden Saamen, oder nehme zahmen, säe damit die äußerste Theile der Beete besagtermaßen reihenweis, gegen den Herbst nimm die Wurzeln nach und nach heraus, so werden die letztere dünnstehende dicker, schneid sie klein zu Würfeln, und dörr sie in Größe der Caffebohnen in der Luft, und verwahr sie in Schachteln zu deinem Gebrauch; willst du hernach einen Caffe trinken, so nimm davon nach Belieben, röst und mahl sie, und bereit sie

wie

wie den sonst gewöhnlichen Caffe, so wirst du weit andre Wirkungen davon haben als vom schädlichsten Caffe. Seine Bitterkeit hält viele ab; allein die Gewohnheit kann ihn versüßen. Der Zucker ist wegen beygemischten Kalch, ohne welchen kein Zucker fest zu machen, und auf Hüthe zu bringen, der Gesundheit eben so schädlich, und macht nach allgemeinem Ausspruch der Herrn Leibärzten faulendes Geblüt, ist daher gar mäßig zu gebrauchen. Wüßten viele, wie der Caffe behandelt wird, und dächten sie daran, daß oft die Caffebohnen, welche wie die Kerne in Kirschen, schon genossen waren ..... so würde ihnen wohl das Caffetrinken verleiden.

19. Die sogenannte Modewürz hat man allbereit in Franken an verschiedenen Orten zu bauen angefangen, als ein Landgewächs mag sie freylich besser seyn als Pfeffer und Ingber.

20. Bertram ist ein würzreiches Kraut, gesund, in Gärten wohl bekannt, es dienet zu guten Sulzen, oder Brühen, hat breite und fette Blätter wie Rosmarin, trägt weiße Blühten; es soll die gelbe blasse Farbe vertreiben, und die rothe Farbe beybringen, dieses Kraut fleißig in Speisen zu genießen, wäre jenem Frauenzimmer angerathen, welches sich mit der Schminke häßlich verstaltet; damit das unnütze für Tournisol ausgelegte Geld ersparet würde, und die Gesichter kein so gar übles Alter nehmen.

21. Der Isop ist in allen Gärten zu finden.

22. Das Kälberkraut, wilde Möhren, oder Buschmöhren, hat große weiße Wurzeln am Geschmacke dem Pastinat gleich, an Wirkung wie Körbelkraut, reiniget

die

die Brust vom zähen Schleime, treibt den Urin, befördert Monatumstände.

23. Der Kressen dienet meistens unter Salat.

24. Auch das Löffelkraut hat guten Gebrauch unter Salat wider den Scharbock.

25. Eben so dienlich ist das große und kleine Nabelkraut, das große hat dünne Stengel, runde, eingebogene Blättlein wie Schüsselein; das kleine hat Wurzeln in Olivengestalt, die Blättlein sind wie Zünglein dicht um die Wurzeln, ist Apotheken nützlich.

26. Portulack oder Burzelkraut, wächst gern an verlohrnen Sandplätzen, wie Boragen, ohne Warte.

27. Der Kalmus kann jedem dienen als eine kräftige Arzney, den Magen zu erwärmen; ist weit besser als der schädliche Pfeffer und Ingber.

28. Den Safran halten gemeine Leute für das Gewürz des Lebens, welcher aufs neue belebt; wächst er auf deutschen Boden, so ist mehr davon zu erwarten als sonst. Er wird an vielen Orten, sonderbar in Oesterreich häufig gebauet, er hat Wurzeln auf Art der Zwiebeln, schmale und dreyviertel Elle lange Blätter; zwischen diesen wächst ein kurzer Stengel mit einer Blume, in wessen Mitte drey bis vier purpur- und goldfärbige Zünglein, welche abgenommen, und gedörret werden; sodenn Farbe und Geschmack geben: er liebt mittelmäßige, fruchtbare, doch mehr starke als leichte Erde und Sonne. Um Bartholomäs bereit, wie zu anderm Zwiebelwerke lange Beete, mach darein nach der Länge zwey Zoll tiefe Gräblein wie Furchen, setz die Kiele aufrecht sechs Finger weit von einander ein, gegen Michaels

brin-

bringen sie schmale Grasblätter, und zugleich ihre Safranblumen, welche alle Tage Frühe und Abends abzunehmen, und zu dörren sind. Das Unkraut faulet weg, und ist nichts als Ausjäten nöthig. Am zweyten Herbst bringen sie abermal weit häufigere Blühten, im zweyten Jahre um Annentag hebt man die Kiele aus der Erde, trocknet sie auf dem Boden ab, und pflanzet sie um Bartholomäs wieder in andre frische Beete. Der Safran, welcher sich gern zerreiben läßt, unter den goldfärbigen weiße Zäserlein hat, ist der beßte. Der falsche ist hochroth von flüchtigem Geruch, oft mit Ziegelmehl vermischt.

29. Das wohlriechende Citronenkraut, das niedre Johannskraut mit rothen Blüthlein, auf Feldern, an Blättlein dem Katzenkraut gleich, den köstlichen Melissen, Schafgarbe, Ehrenpreis ꝛc. sammeln, und gebrauchen viele andre zu ihren Speisen.

30. Das köstlichste Gewürz sind die Wachholderbeere, ihre balsamische Kraft übertrift fast alle Gewürze. Das Wachholdermus, oder der Brey davon sind der wahre deutsche Theriack wider die mehreste Krankheiten: vier bis fünf Beere bey giftigen Nebeln, Seuchen und Krankheiten genossen, bewahren wunderlich. Hat man Flüße an Aermen, Füßen ꝛc. geschwollene Backen vom Zahnwehe, Kreuzschmerzen ꝛc. so nehme man nur gleich diese Beere auf Kohlen, und lasse den Rauch an den Arm, Fuß, geschwollenen Backen, ans Kreuz ꝛc. steigen mit beygehaltenen Tuche, worinn sich der Rauch fängt, mit diesem reib den Backen gelind, den Arm stärker, und du bist zum vierten Reiben von Schmerzen ꝛc. frey. In

Spei-

Speisen sind sie, vorzüglich im Sauerkraut kostbar, doch weil sie hitzig, mäßig zu gebrauchen.

31. Sonst die Speisen angenehm zu machen sind weiße und rothe Zwiebeln sammt Knoblauch beytragend, der Zwiebelsaft giebt den Speisen manche Kraft.

32. Die Citronen, welche nun auch in Deutschlande gut wachsen, geben an ihrer Schelfe, und kühlenden Saft den größten Beytrag zu schmackhaften Speisen, dererselben Abgang aber kann der Weinessig ersetzen, welcher in Speisen eben sehr angenehm, und gesund, sonderbar Gemüse sengerlicht zu machen: beyde in Speisen zuweilen gebrauchet, stillen das Brechen, und die eitle aufsteigende Dämpfe, verbessern den Magensaft.

33. Der Laurus, oder die Lorbeerblätter, welche nun auch in allen Gärten zu finden und leicht zu ziehen, geben allen Brühen den lieblichsten Geschmack.

34. Der Senft ist auch den Magen zu erwärmen gut, er wächst gern an feuchten sandigen Böden; einmal gepflanzet, wächst er für sich fort, der Saamen ist zur Herbstzeit reif.

35. Seleri in Suppen oder Salat, Zuckerrüblein oder gelbe Rüben, Spargelspitzen, Haber = Petersill= Pastinatwurzeln geben nahrhafte gute Suppen.

Diese Kräuter und andre Wurzeln mehr, welche in Deutschland gebauet werden, sind für Deutsche, fremde sind unsrer Natur nicht anständig, ja höchst schädlich: lasse man also den Holländern ihre theure Gewürze, und halte mit eignen, gesunden, der Natur angemessenen Haus,

§. III. Wie Frühe- oder Mistbeete anzurichten.

1. Frühe- oder Mistbeete sind zur früheren Aussaat vonnöthen, sie werden beym Tage mit Fenstern, wodurch die Sonne treibt und stärker wirken kann, zur Nachtzeit aber wider die Kälte mit Strohdecken oder Brettern bedeckt; und wohl verwahret. Die Anlegung dieser Beete ist verschieden, geschiehet aber hauptsächlich auf zwey Arten. 1. Kann man zwey Ellen tief in den Boden graben, die ungegrabene Erde heraus heben, und alle vier Seiten mit starken Brettern oder Dielen versehen, darein schüttet man frischen Pferd- oder Schafmist, tritt ihn stark ein, bis das Loch voll, alsdann begießt man den Mist mit einigen Kübeln oder Giesern voll Wasser, hernach schütt man einen halben Schuh hoch dünne wohlgebaute Erde darauf, und säet den Pflanzensaamen am Ende des Jenners, oder im Anfang des Februars reihenweis darauf, wozu man mit dem Rechenstiel kleine Furchen macht, ist der Saamen gesäet, so siebt man mit einem Siebe feine gute Erde darauf, nur daß der Saamen bedecket ist, ein wenig Sand oben darüber gesiebt, treibt besser. Alles wird noch einmal begossen, die Fenster oder Gläser werden darüber gelegt, so, daß sie sich der Sonne zuwenden, und gegen Norden um eine Spanne höher liegen, als gegen Mittag. Bey schönem Wetter, sonderbar wenn die Pflänzlein aufgegangen, muß man zuweilen lüften, die Fenster aufheben, und ein Blöcklein darunter legen, damit die Luft durchstreichen kann: wird die Sonne schon stark und heiß, so können die Fenster gar hinweg gethan werden, wobey das nöthige Gießen nicht zu vergessen, zur Nachtzeit aber sind sie allezeit zu decken. Die Fenster müssen bey

Tag an einem sichern Orte stehen, und wider Kieseln mit Decken oder Brettern gesichert seyn. Bey warmen Regen sind die Fenster auch abzuheben, und das Unkraut ist fleißig auszuraufen. Bey warmen Nächten bleiben die Frühebeete auch offen stehen.

2. Das Mist- oder Frühebeet über der Erde ist eben so zu richten, aber später im März ꝛc. Man legt über den Boden ganz frischen Pferd- oder Schafmist fest zusammengetreten, ein paar Ellen hoch mit Wasser begossen, setzet zwey starke Bretter rings herum aufeinander mit Sticheln befestiget ꝛc. wie oben. Der gährende Mist macht den Saamen bald keimen, schon in zwey, drey Wochen; den Selleri ausgenommen, der zwey Monat lang liegt, bis er aufgeht, weßhalben er vor andern früher zu säen: sind die Pflanzen gewachsen und reif zum Versetzen, so nimmt man diese Frühegemüse, so in Kopfkraut, Kohlraben, Selleri, Wirsching, Petersill, Salat, Monatrettig ꝛc. bestehen, heraus, verpflanzet sie, macht den Boden im Frühebeete wieder locker, mit dem Rechen eben, und säet wieder frischen Saamen ꝛc. darein, neue Pflanzen zu erhalten. Hernach am Ende des Sommers bring den Mist aus diesen Beeten in eine dazu gerichtete drey Ellen tiefe Grube mit einer darzwischen geschütteten Lage Erde, diese grab einigemal herum, so hast du im Künftigen allezeit die beßte Erde ins Mistbeet über den Mist. Den Ueberfluß bring auf andre Beete, nachdem du dir nöthige für deine Mistbeete aufbehalten hast. Der Schafmist ist allezeit für sich fett genug, der Pferdmist aber schwächer, daher du zu diesem noch Hühner- und Taubenmist, Blut, Fette, Hornspän ꝛc. schütten kannst, den Dung zu verstärken.

§. IV.

§. IV. Die Pflanzenbeete.

Zu diesen ist freylich, wenn man kein Mistbeet hat, die beßte Lage zu nehmen, wo die Sonne recht anfällt, Morgen, Mittag und Abend, welche anbey durch Häuser, Scheuren oder Bäume wider den West- und Nord- oder Abend- und Mitternachtwind gedecket sind. Alle Pflanzbeete müssen gut gedünget, wohl bearbeitet, fett und locker seyn. Ein Beet kann in der Breite vier Schuhe haben, worauf man jeden Saamen insbesondre reihenweis säet; sind sie in gewöhnlicher Größe der Pflanze gewachsen, so versetzet man sie in andre Beete, das Kraut, Kohlraben, Rangereswurzeln ꝛc. im Garten oder in den Feldern: bey dem Einsetzen gebraucht man sich eines zugespitzten Holzes einen halben Schuh lang, und druckt damit die Erde bey; auf freyen Feldern und Aeckern sind sie wegen zu befürchtender Dürre, wo man mit Gießen nicht helfen kann, gegen Abend tief zu setzen, damit sie über Nacht vom Thau befeuchtet leichter wachsen.

Blättergewächse lieben jede Erde, Wurzelgewächse hingegen Sandboden oder lockeres Feld, worein sie sich ausdehnen können; auch diese sind reihenweis zu pflanzen, der Selleri wird wie Kopfkraut, Köhl, Wirsching ꝛc. versetzet.

Will man gelbe Ruben, Scorzoneri, Haberwurzeln und Pastinat frühe säen, auch im Reihen wegen Ausjäten und Erdlockern, so sind sie um Jacobs schon reif, und man zieht sie nach und nach aus zum Gebrauch in die Küche, und die übrigen bekommen Platz, werden größer. Die Wurzeln stehen zur Herbstzeit, wo schon alle Gemüse

eingethan worden, vor dem Frost im Boden sicher, und nehmen erst recht zu. Im frostigen Herbst nimmt man die Blätter mit Nutzen vom Gemüse ab, und hilft den Wurzeln besonders dem Selleri, dem man alle Blätter bis auf die innerste hinweg nimmt, und er wächst wunderbar an seinen Wurzeln bis in den spaten November, wo er nach ausgegrabenen rothen, weissen = und gelben Ruben, Rettigen ꝛc. auszugraben. Die übrige Wurzelwerke als Scorzoneri, Pastinat ꝛc. wie die bayrische Rüblein auf dem Brachfeld gesäet, halten allen Winterfrost aus, und bleiben sicher stehen bis zum Frühejahr, wo man sie nützlich brauchet. Die Scorzonerinwurzel tragt im Frühejahre Saamen, und vermehret sich nach und nach, ist die gesündeste Wurzel; denn sie dienet wider die Verstopfungen, stärket das Herz, Leber, Brust, und Haupt, treibt den Schweiß, widersteht dem Gift und Fäule, Melancholey, Ohnmachten ꝛc. ꝛc. weßhalben diese Wurzel dem Cicory beyzulegen wäre, und zum Caffe Gebrauch dienen sollte; weil sie jener Bittre mäßiget, und die Stärk = und Heilungskraft verdoppelt.

Sonst können die Cicorinwurzeln auch wohl in einem um und um reihenweis durchborten alten Fäßlein oder Kübel, worein sie gelegt werden, und eine jede Lage ist mit Sand zu bedecken, den Winter durch an einem warmen Ort bewahret beständig neuen Salat geben.

§. V. Die Spargel gut zu ziehen.

Die Spargel sind das erste Gemüs im Frühling, jeder Arzt rühmet sie als gesund an, sie geben ihre schmackhafte Frucht zwey Monat lang. Sie wachsen in Ungarn, Podolien ꝛc. auf freyem Felde, und sind nicht geachtet.

Die

Die Stöcke halten dreyßig, vierzig Jahre lang. Der aus Saamen erzogene ist der beste. Nimm dann von starken Stengeln, welche vom Feld auf den Boden im Winter gebracht, und trocken bewahret worden, die rothe, runde Kügelein im Frühling, mach auf einem gut gedungten vier Schuhe breiten Beete, in der Länge zwo, anderthalb Schuh von einander stehende, ein oder zwey Zoll tiefe Linien, dareinn streu den Saamen in gutem Maaß, und deck ihn zu, er keimet bald; reinig ihn vom Unkraut, laß ihn drey Jahre stehen, bedeck die Pflanzen alle Jahre mit viel gutem Mist; im dritten Jahre zeigen sich die Stengel kieledick, sodenn kann man die Stöcke im Herbst oder Frühling ausnehmen und ehe sie keimen, versetzen. Damit sie nun dick und groß werden, setz jeden Spargelstock vom andern zwey Ellen weit in den Boden. Darzwischen können Pflanzen gesäet, Salat oder Küchengemüse stehen, geben sie auch Schatten im Aufwachsen, so bindt man ihr flatterndes Gesträuch an Pfähle, so schadet ihr Schatten nicht. Die Löcher, worein die Stöcke zu setzen, sind drey Schuhe tief, und drey im Viereck oder rundbreit zu graben; der beste Mist von Schafen, Menschen, Tauben ꝛc. wird ins Loch verbreitet, ein guten Schuh hoch fest zusammgetreten, darauf ein gute Hand hoch Gartenerde, auf diese zwey bis drey Spargelstöcke in Form eines Dreyeckes eingesetzet, derer Wurzeln breit zu legen sind: steck einen Pfahl dazu, leg ein gute Hand hoch Erden darüber und fülle den übrigen Raum mit Mist und Erden aus: drey Jahre lang schone den Stöcken, und schneide keine Spargel ab, dung sie aber alle Jahre; Mist von Fleischhackern, Fett, Blut, Klauen ꝛc. sind trefflich. Im dritten besser, im vierten Jahre schneide alle Stengel ab bis ans End des Maymonats, im folgenden Jahre aber

bis gegen Johanns. Alle Herbst, wenn die Gemüse vom Garten, wird bey jedem Spargelstock die obere Erde abgehoben, und ins Loch ein paar Körbe Mist gethan, fest eingetreten, und mit der abgehobenen Erde wieder zugedeckt. Wilst du aber gern bald und sehr frühe Spargel haben, so leg einige starke Stöcke ins Mistbeet, du erhältst bald Spargel, aber diese Stöcke sind hernach verlohren. Ferner legst du Stöcke in gutgedungten Sandboden, etwas seicht, so tragen sie auch bald. Werden einiger Stöcke Stengel dünn, so schueid nichts davon ab auf zwey Jahre, im dritten sind sie wieder dick Alle Jahre zieh einige Fächser vom Saamen zum Ausbessern der Schadhaften, so gehen dir die Spargel niemal aus.

§. VI. Allen Saamen gut zu ziehen.

Die Saamenziehung ist eines der wichtigsten. Ein guter Gärtner und Hauswirt zieht sich allezeit im gegenwärtigen Jahre den Saamen für das künftige Jahre, und hat keinen zu kaufen, von dessen Güte, oder Unkraft er nicht gesichert ist. Freylich! wenn alle den Saamen erzogen aus guten Gewächsen, so hätte Niemand nöthig einen zu Kaufen: jedoch, da mit den Saamen stets zu wechseln, und er auf dem nämlichen Felde bald ausartet, wäre höchst nothwendig, daß alle guten Saamen erziehende denselben unter sich im gleichen Gewichte vertauschten.

1. Such große, schöne Saamenträger von allen Gattungen, vom Kopfkraut, Köhl, Kohlraben, Wirsching, Selleri ꝛc. aus, und bewahr sie im Winter im Gewölbe oder Keller, hernach im Frühling setz sie in gutes schweres Feld, so von Natur ohne frischen Dung gut ist, neu

umge-

ungerissenes, so erst zwey, drey Jahre gebauet worden, ist köstlich, leichtes aber ist untauglich, hat nicht Oel, Salz ꝛc. genug, einen vollkommenen Saamen zu bringen, weßhalben man oft aus fremden Landen Saamen kommen läßt; der auf zwey, drey Jahre gute Früchte bringt.

2. Niemal zieh den Saamen da, wo du ihn wieder zu versäen oder zu pflanzen denkst, er will schon wechseln, je ferner je besser, wie die Erfahrung selbst zeiget.

3. An jenem Platz, wo der Saamenträger steht, muß die Sonne wohl beykommen, er muß wider wilde Winde geschützet, wider anschlagende Regen frey seyn.

4. Wer in Gewächsen Veränderungen liebet, muß Gewächse von verschiedenen Arten, Farben ꝛc., als Nägelein, Tulipanen, Bohnen, Kohlraben ꝛc. zusammen stellen, so wird die weiße Bohne roth, die rothe schwarz, gesprengelt, und so mit andern mehr.

5. Wer hingegen guten Saamen in seiner Art erhalten will, muß sie fern von den Saamenstauden andrer Arten setzen. Je vollkommener der Saamen, je dauerhafter die Pflanze wird, der Mond, wie einige irrig meinen, giebt dem Saamen nichts, was er nicht schon hat, kann durch den Mondwechsel nicht erst darein kommen.

6. Wer gute und doppelte Levcoien ziehen will, nehme nur den Saamen von einem vier bis fünfjährigen einfachen Stocke, so wird er sicher fast lauter doppelte haben; oder er breche von jüngern die obern Kaime und Nebenzweige fleißig ab, so wird der andre Saamen vollkomner, und bringt häufige doppelte hervor. Eben diese Abbrechung kann auch an andern Saamenstauden sehr dienlich seyn. Jeder Gärtner mache nur die Probe, und säe den Saamen von alten Levcoienstöcken zur Zeit, wo er

will, sonderbar nach alter irriger Meinung bey abnehmendem Mond, und er wird bald sehen, daß sein Saamen doppelte bringe; denn die Proben sind schon gemacht.

7. Der Saamen ist zeitig, wenn die Kapseln, oder Schroten aufspringen, wenn die Zweige dürr, oder der Saamen hart ist. Ehe der Saamen aufbewahret wird, muß er erst wohl im Luft abtrocknen ausser der Sonne, hernach wenn er ausgeklopfet, ist er in Säcklein an trockenen Orten aufzuheben.

§. VII. Von besondrer Erziehung des Krautes.

Das Feld zum Kopfkraut sollte nicht mit dem Pflug sondern mit der Spalte, Haue ꝛc. umgemacht werden; weil es tiefe Wurzeln schlägt; und seine Pflanzen sind weit auseinander zu setzen. Ein guter Dung im ersten Jahre ist Schafmist oder Pferg, im zweyten Jahre Kühemist, und so umgewechselt, erhält man fünfzehn auch zwanzig pfündige Häupter. Die Pflanzen sind schon am Ende des Aprils, oder im Anfang des Mayen zu setzen; jede Pflanze von der andern zwey bis drey Schuh: wachsen sie empor, so gieb jeder Pflanze ein Hand voll gestossenes Gipsmehl; hacke auch die Erde erwas bey, sind sie größer, so häufl die Erde bey jedem Krautstock an, leg zwischen vier Krautstöcken ein Turnipspflanze, wo, nachdem sie angeschlagen, die Erde anzuhacken, damit sie besser gedeihen: fallen Blätter ab, so lese sie auf; blättre den Turnips oder Rangeres Wurzeln zur Fütterung ab: Um Jacobs ist der Krautstock in voller Höhe, und bekömmt ein Haufen Erde, so groß er seyn kann, ihn vor der Dürre, und dem Umfallen zu schützen; nur die gelbwerdende Blätter sind abzunehmen, falsche Anwüchse am stock nimm zeitlich ab; zwischen Bartholomäs und Michaels

chaels ist das Haupt vollkommen. Bey solchem Bau ist ein herrliches Kraut, und köstlicher Saamen zu gewinnen, und Tausend ist vortheilhafter als Zweytausend andre.

Nachdem man einen Theil von diesem Kraut, wie bekannt, eingemacht; haltet man den andern Theil, so lang möglich ist, grün auf, theils zur Abwechslung im Kochen, theils damit man wider frisch eingemachtes Kraut erhalte; man schneidet es also spat ein, und richtet es zu. Wird es am Ende des Winters sauer, so bohr unten am Zuber oder Stuhl ein Loch ein, und laß die alte Krautbrühe herab, versieh das Kraut mit frisch gesalzenem Wasser, so wird es zum Speisen lang schmackhaft bleiben.

Die Krautdörschen können im Felde vergraben, oder in den Keller gebracht werden, die hernach für das Vieh zu holen. Die Krautblätter verfüttert man im Herbst, einen Theil davon kann man in einer Kufe einsalzen, fest treten, und mit Steinen beschweren, welches das angenemste Futter nach und nach zerstossen mit Häckerling gemüschet dem Rindviehe zu geben.

§. VIII. Vom Carfiol oder Blummenköhl.

Den Blumenköhl oder Carfiol fande ich in Wälschland ohne Geschmack (die Procoli sind weit besser:) er ist aber schmackhafter in Deutschland. Den Saamen kauft man sonsther, als käme er aus Cypern, England ꝛc. damit er theuer erkaufet wird, übrigens ist er gut Deutsch. Im Glashause oder Mistbeete erzogen giebt er so guten Saamen als in jenen Landen: guter Boden giebt alles. Schwarzer guter Boden mit Hühner- und Schaf-

mist tief umgraben, frisches Mergelland, wenn der Boden zu fett wäre, beygemischet giebt Blummen von zwölf bis fünfzehn Pfund, wenn es oft gelockeret, gehäufet, gute Sonne und Regen hat. Bey großer Dürre bleibt er ohne eßbare Blummen; verpflanzet im Frühling, später und im Junius, geben im Julius und folgenden Monaten ihre Blumen, später gesetzte geben ihre Blumen noch im Keller, wenn man da Wasser oder Quellen hat, setzet man die Stöcke mit etwas Gartenerde in die Rinnen, wo das Wasser ablauft, so gewinnt man noch ihre Käse; schließ daraus, daß sie fleißig zu gießen seyn. Im Garten werden sie gebauet wie die Krautstöcke, kommen ihre Blumen, so biegt man zwey bis drey Blätter darüber, und legt ein Stück vom Hohlziegel darauf. Will man den Saamen davon ziehen, so setzet man die Staude recht frühe auf einen gar nicht fetten Grund, oder auf Mistbeete, so zeitiget er gar wohl. Von den ansetzenden Loosmücklein ꝛc. sieh unten ein Mittel.

§. IX. Besondere Pflege einiger Gemüse.

Wer im Frühling bald Wirsching, Salat, Schnittkohl, Spinat, Zuckererbsen ꝛc. verlanget, säe Wirschingsaamen am Ende des Augusts, an einem wider rauhe Winde gedeckten Orte, schütte hernach das von Bäumen abgefallene Laub darauf, so, daß die äußerste Spitzen hervor ragen, und lasse sie also den Winter durch stehen, in der schönsten Jahreszeit versetz sie in tiefere Stuffen gehörig aus, hack, und häufl die Erde nach und nach an die Stöcke, so hast du die Häupter sehr frühe: nimmst du nun das erste Haupt von innen heraus, und läßest die Blätter sammt den Dorschen stehen, so setzen sie

bald

bald zwey, drey, auch vier kleinere Häupter an, welche du abermal nutzen kannst.

Eben so und noch früher werden die Bodenkohlraben genützet: man bringet sie im spaten Herbst reihenweis (wie auch die Zuckererbsen und gelbe Ruben) unter die Erde, so, daß ihre obere Theile etwann spannhoch mit Erde bedecket sind; im Frühling räumet man die Hälfte von der Erde hinweg, dann brechen die Blätter heraus, die man anstatt des Schnittkohls brauchet, und hernach die dicke Knollen oder Wurzeln dem Vieh verfüttert.

Wenn der Wirsching an einem trockenen Orte tief bis an die Blätter eingegraben wird, und dicht aneinander steht, so erhält er sich ohngeachtet alles Frostes in freyer Luft bis zum Frühling: auch der Winterkohl hält den Schnee aus, wird besser nach den Frösten, und giebt wie jene das Kostbarste Zugemüs.

Die Zuckererbsen im spatesten Herbst sind nicht eng zusammen zu legen, wenn nicht Sonne und Luft wohl beykönnen, sonst giebt es wenig Schotten: an Mauern gegen die Nordluft gedeckt stehen sie wohl. Der Bohnen oder Faselen sind zweyerley Gattungen, die hohe und niedre von anderthalben Schuh, diese bringen geschlachte Frucht; die hohe haben was seltsames, sie schlingen sich allezeit zur rechten Hand um den Pfahl, und fallen herab, wenn man sie zur Linken ziehen will: es giebt weisse und andre, welche eine halbe Elle lang wie ein Schwerdt; die neuere aus Italien sind die geschlachteste und ohne Bast.

§. X.

§. X. Von verschiedenen Wurzelwerken.

1. Die weiße, runde und lange Rüben, welche sonst insgemein auf die Brache zu säen, merke hier an, weil sie auch in Gärten zu pflanzen; sie werden im März und April gesäet, den Saamen weiche einen Tag vorher in etwas Milch mit Zucker oder Hönig, und du erhältst anstatt bitteren süße, milde Rüben. Will man sie vom Ungeziefer frey haben, so legt man einen Tag vor dem Aussäen den Saamen in Milch, Ruß und Wasser, säet ihn naß; die fingerdicke Rüblein können versetzet werden; wo die Erde wohl beyzutreten, damit die Nahrung wohl in die Wurzel schlage. Zum Versetzen der Rüben und Rettig hat man ein Bretlein von ein und einem halben oder zwey Schuhen lang, ein Schuh breit, oben eine Handhabe, unten Zapfen in Größe wie zwey Daumen dicke Rüblein fingerslang. Wenn die Rüben in guter Erde weit auseinander gesetzet werden mit wohl angetretener Erde, welche aber, so oft man einen Regen vermuthet, ein paar querfinger von der Rübe wohl zu lockern, so zieht man Rüben oder Rettig von zwanzig, dreyßig Pfund. Der Saamen ist nur mit Dornwellen oder langen Reisbüschlein ohne Egen unterzubringen.

2. Die bayrische Rüblein werden auch auf dem Brachfeld gebauet, sie geben zum Rindfleisch ein gutes Zugemüs. Die größere Rüben werden durch einen dazu gerichteten Hobel geschnitten, und wie Sauerkraut eingemacht. Andre werden klein gehackt, und wie Brey gekocht, welche man das bayrische Pulver nennet.

3. Die rothe Rüben werden auch in Gärten gepflanzet wie die andre, wenn sie ausgewachsen, werden sie gesäubert, in Wasser gesotten, hernach scheibleinweis,

wenn sie weich, geschnitten, mit Essig und Baumöl genossen, oder eingemacht, wo man in ein Fäßlein etwas von, zu Würfeln geschnittenem Green mit Weinessig, darauf eine Lage rothe Rüben, wiederum Green mit Fenchel ꝛc. hernach Rüben leget, das Fäßlein wird hernach mit einem Steine belegt.

4. Die Zuckerrüben werden entweder kurz vor der Winterskälte oder im ersten Frühling in mürbe, sandige, nicht zu trockene Erde gesäet. Der davon erzogene Saamen flieht gern davon, zieh ihn bald aus, Kraut und Stengel laß unberührt, sonst schadest du den Wurzeln und dem Saamen. Diese Rüblein machen eine gute kräftige Suppe, mit Butter und Kräutern bereitet geben sie eine gute Speise, sind gut mit Rindfleisch gekocht, auch als Salat in Essig und Baumöl.

5. Die gemeine gelbe Rüben, welche auf wohlgebautem dreymal geackertem Feld zu bauen, und sehr groß werden, sind im März, Mayen und um Jacobs zu säen, wie oben einzuegen; sie sind eine gute Speise für Menschen, und dienen zur Viehmastung besser als alle weiße Rüben, sie lieben gedungtes mit Leimen vermischtes Sandfeld, auf steinigem Feld werden sie lang, auf oft gelockertem groß.

6. Die Steckrüben haben besondre Eigenschaften, sie sind süßer, besser, verdaulicher, lieben abhängiges, mürb- trocken- und starkes Feld, viermal tief geackert, werden gleich im Frühejahre, oder im Anfang des Augusts gesäet, und zwar bey trocknem Wetter; denn die Nässe schadet ihnen. Aus vier Jahren altem Saamen wächst Kohlkraut; schattige Orte fliehen sie, sind fleißig zu jäten, zu lockern, stehen nicht über sechs Wochen

im

im Boden, sonst werden sie wurmstichig. Die im August gesäete grab spat im Herbst aus, sie bleiben frischer.

Uebrigens merk von allen Rüben und Wurzeln: 1. die größte und schönste heb auf zum Saamenziehen; 2. die Erfahrung lehrt, daß alles Wurzelwerk bey abnehmendem Mond besser gerathe; 3. wo der Saamen zu dick gesäet worden, so zieh einige heraus zum Versetzen; 4. um Gallustage grab sie heraus; 5. nimm sie aus dem Feld bey trockenem Wetter. 6. Ist ein Frost eingefallen, ein Reif im Herbst, so thu sie nicht heraus, sonst verfaulet alles, wart nur ab, bis ein Regen oder starker Nebel folgen, diese stellen Kraut und Rüben beßtens her, als wenn nichts erfroren wäre; denn bring sie ein. 7. Die Pastinat- und Petersillwurzeln, die Zuckerrüblein ꝛc. kann man bey gelinder Witterung aus den Beeten heben, die Kälte schadet diesen nicht. 8. Kohlraben, Selleri, rothe, weiße Rüben, Rettig, die große Burgunder, gelbe und rothe Rangereswurzeln ꝛc. werden wohl in tiefen Löchern, auf erhöhten nicht wässerigen Plätzen schichtweis mit dazwischen verbreitetem Strohe aufbehalten, oben drauf liegt wieder Strohe, und auf diesen die Erde ellenhoch unter freyen Himmel; hat man viele, wozu auch die Erdkohlraben zu zählen, so mache man mehr Löcher; denn wenn man ein Loch öffnet, müssen alle heraus genommen werden, sonst erfrieren die zurückgelassene. Von Selleri kann man auch mit Sand lagweis Pyramiden machen. 9. Besagte Rangereswurzeln, die gelbe und rothe Burgunderrüben, oder Türnips geben große Vortheile; weil sie auf dem Feld alle drey, vier oder sechs Wochen zu blättern sind, welche das Vieh gern frißt; im Winter werden sie wie die Erdkohlraben, Erdäpfel ꝛc. mit Kraut- oder Wir-

sching-

schingblättern geschnitten, gestoßen, vermischt mit Aefterig eine köstliche Mastung für Schweine, ein besseres Futter für Kühe, welche davon mehr Raum als Milch geben.

§. XI. Vom Green, Rabunzeln und andern.

I. Green oder Meerrettig ist eine sehr gesunde Wurzel für den Magen, seine Schärfe trägt zur Verdauung der Speisen vieles bey; auch wendt er das Fieber nach vorhergehender Laxation ab. Er ist wie ein Unkraut, einmal gepflanzet wächst er ohne Wartung fort; wer ihn pflanzen will, lasse sich die Fechser von Nürnberg und Bamberg, wo zweyerley der süße und scharfe zu haben, kommen, lege diese in zwey Reihen auf einem zugerichteten Beet überquer, so, daß die eigentliche Wurzel tiefer in des Beetes Mitte, der Kopf davon seicht gegen die Beetweglein liegen, und hervorschauen. Jedes abgebrochene Stück von den Wurzeln, oder die abgeschnittene, hernach ins Beet gesteckte Häuptlein schlagen fleicht an. Man suchet zum Green einen Winkel im Garten aus, denn seine Wurzeln schlagen um wie ein Unkraut, so hart auszurotten ist; man nimmt zu seinem Gebrauch von dem im Frühling gelegten gegen dem Herbst heraus, läßt nur etwas Wurzeln stehen, er bleibt über Winters, und pflanzet sich hernach selbst fort. Die Fechser sind im Ankauf nicht theuer. Den frischgeriebenen Green brühet man nur ohne Kochen mit Fleischbrühe über, und giebt ihn auf den Tisch: andre machen ihn mit Milch oder Raum, mischen gestossene Mandeln bey; Zucker dazu ist schädlich und überflüßig.

II. Die Rabunzeln werden wie Seleri erzogen, zu Gemüsen oder Salat genutzet; sie verbreiten die Blät-

ter

ter sehr auf dem Boden, die Wurzeln darfen nicht zu lang im Boden bleiben, sonst werden sie rauh; junge sind zart und gut. Der Saamen ist sehr klein, schwarz und hart zu sammeln; weil die zeitige Hülsen gern aufspringen.

III. Peperle, sonst Erdkastanien, haben nußgroße Wurzeln, sind gut zu Fisch- und Fleischspeisen, sie sind haarfärbig, innen voll weißes Mark von süß- und lieblichem Geschmack, wie Kastanien. Der Stengel schießt bis zum Ende des Aprils eine und eine halbe Elle hoch, bringt im Julius weiße Blühten, worauf brauner, dem Kümmel ähnlicher Saamen folgt, der gern an feuchten Orten und Wiesen wächst, auch vor dem Säen im Frühling einzuweichen, er ist gegen Johanns zeitig: sein Kraut sieht aus wie Körbelkraut; die Wurzel ist von dem Aufschießen des Stengels zu gebrauchen, hernach zu hart und rauh.

IV. Die englische Erdbirne hat mehr ellenhohe Stengel den längsten Sonnenblumen gleich, sie vermehren sich außerordentlich auf lockerem Boden, wo sie hingesteckt worden, und man hat fast nichts zu thun, als nur die Birnen aus dem Boden zu nehmen; viele kochen und verwenden sie geschnitten zu Salat ꝛc.

V. Die Artischocken, bey den Italiänern Cartschiofoli, oder Carden fodern fast gleiche Wart wie die Spargel; sie werden in gute Erde zu Ende des Augusts gesäet, wenn die Pflanzen im Herbst sechs Blättlein haben, werden sie in tief umgegrabenen wohlgedungten trockenen Boden an warme Orte, nachdem die Hauptwurzel etwas beschnitten worden, drey Schuhe weit von einander gepflanzet, wohl gegossen, gelockert, und ausgejä-

tet.

tet. Die abzunehmende reiß ab, und zum Saamenzie-hen laß nur zwey Pflanzen stehen, welche zeitig bey schönem Wetter abzunehmen, und wohl zu trocknen sind.

§. XII. Verschiedene Salatarten.

Der Salat ist vielerley, der krause, röthlichte, grüne, braune, lange, Lattig- Häuptlein- Ackersalat, krauser und andrer Antivisalat, Wintersalat. Der wälsche Sa-lat ist sehr gelind und geschlacht, zerschleicht fast im Munde, wer Gelegenheit hat, durch Pilger- Citronen-leute Saamen zu erhalten, thut wohl; denn wie mit allen Saamen zu wechseln, so ist es auch mit dem Salat, weil er, wie alle, gern ausartet.

1. Der Lattig ist an warmen Sonnetagen im Jenner oder Hornung zu säen auf einem mit Kühedung zuge-richteten Beet, dick gesäet ist er öfter zu gießen: wenn er zu fünf Blättern gewachsen, ist er auf gleichem Boden zu versetzen, weit auseinander wird er groß. Fällt kaltes Wetter ein, so deck Strohdecken darauf, wer Saamen davon will, warte nicht, bis die geschosse-ne Stengel ausgeblühet haben, sondern schneid sie bald ab, und laß sie in der Luft austrocknen.

2. Der Häuptleinsalat will gute, fette, geschlachte Erde, ist gegen Ostern zu säen; die Pflänzlein von vier bis fünf Blättlein versetze einen Schuh weit reihenweis von einander mit zuvor abgestutzten Wurzeln. Zum Gießen nimm niemal kaltes Wasser, sondern laulicht- oder von der Sonne gewärmtes, sonst schießen die Häupter bey warmen Wetter in die Höhe: um Johanns wird der Saamen zeitig.

3. Der Wintersalat ist der grüne Häuptersalat, welcher im Anfang oder Ende des Augusts gesäet, im September verpflanzet über Winter stehet, vor- in- und am Ende des Winters zu gebrauchen ist.

4. Der Ackersalat, sonst Schafmäule steht auch über Winters, ist auf gleiche Weise zu benützen.

5. Wer allezeit frischen Salat verlanget, säe nur alle Monat frischen Saamen, auch im Winter in Kästen voll Erde in der Stube am Fenster, dieser kann mit Cicori, wovon oben gesagt, vermischet einen guten Salat geben.

6. Der Antivisalat, krauser, wie breitblätteriger fodert fett- und wohlgebauten Boden, ist im Junius oder im Anfang des Julius dick zu säen; wenn die Pflänzlein fünf, sechs Blättlein haben, so versetze sie nach und nach drey viertel Elle weit voneinander: will er sich hernach ausbreiten, so bind ihn bey trockenem Wetter mit Bast zusammen, damit er innen nicht faule; zum Saamen laß den schönsten stehen, er muß wohl zeitigen, und ist mühsam auszuklopfen. Damit man ihn für den Winter gut erhalte, ist er trocken, etwas gewelket mit den Wurzeln in den Keller zu bringen, wo man ihn in Sand einschlägt, und den schönern davon im Frühling zur Zucht, wie alles andre, in den Garten bringt.

§. XIII. Von Melonen, Cucumern, Kürbsen.

1. Die Melonen wachsen in Wälschland auf offenem Felde, sie lieben Sonne den ganzen Tag, wollen fetten und gut gearbeiteten Boden. Der Saamen kann mit geöffneter Spitze in Rosenwasser, Malvesier, oder

Wasser

Wasser mit Hönig, Zucker ein paar Tage weichen, hernach legt man die Kerne oder steckt sie mit den Spitzen unter sich, so erhält man süße, schmackhafte Melonen: die Erde dazu bereit wie die Frühebeete, oder nimm die Mistbeete dazu, nach heraus genommenen Pflanzen in ein Beet, mach zwey Reihen, in diesen kleine Löcher, und leg in jedes einen halben Schuh vom andern zwey bis drey Melonenkerne, bedeck sie mit Erde, und Decken wie Mistbeete. In sechs Tagen kommen die erste Blättlein, alsdann nimm sie mit zwey von Eisenblech in gleicher Größe gemachten Verpflanzern aus der Erde sammt dem Muttergrunde, setz sie geschickt in das zubereitete Pflanzbeet, worinn die gemachte Löcher mit gutem, alten Mist zwey Finger hoch angefüllet sind. Bey großer Hitze gieß fleißig, und schon den Blättern. Sind die Melonen ohngefähr Faust groß, so leg Ziegel- oder Schieferstücke unter, damit sie nicht faulen, sondern mehr erwärmet im Trockenen zeitigen, wo sie auch ohne Schaden des Stiels langsam umzuwenden sind. Endlich, wenn sie zwischen den Rippen gelb erscheinen, einen guten Geruch geben, sich an den Stielen ablösen lassen, sind sie reif: überreife werden mehlbig, unzeitige wässerig. Die abgenommene leg auf trockenes Erbsenstroh. Im Essen hör auf, wenn sie am beßten schmecken, weil sie zu stark kühlen; trink kein Bier, wohl aber Wein darauf. Die Wälsche backen sie Stücklein weis in Mehl gelegt, hernach im Oele.

2. Die Cucumern werden in gut zugerichtete Beete am warmen Platze reihenweis gelegt, zur Zeit, wo man keine Fröste mehr förchtet. Vorsorge halber lege man sie zweymal. Die kleine werden zum Einmachen ver-

wendet, die große den Schweinen verfüttert: die schönere hebt man auf, die Kerne daraus zu nehmen, welche zur Nachzucht nöthig.

3. Die Kürbse fodern guten, fett- und feuchten Boden und Sonne, sie wachsen gern in den gesäuberten Wiesen auf den Dunghäufen, und an Zäunen, an Mauren in Gärten ꝛc. sie werden süß, wenn man die Kerne vor dem Ausstecken in süße Milch weicht, die Kerne von den recht großen sind emsig zu legen. Die Kürbse lieben das Wasser besonders, und nahen sich einer voll Wasser beygesetzten Schüssel. Wenn sie zeitig, müssen sie in der Luft wider die Fäulung aufbehalten werden; sie geben geschnitten und gekocht unter dem Futter den Schweinen die beßte Nahrung. Einige genießen sie auch wie Brey mit Milch gekocht.

4. Die Citrullen, oder Citronellen haben mit den Kürbsen viel ähnliches in der Pflege, ihre Blühten sind goldgelb, die Frucht ist groß, schwer, rund, glatt, von grüner Farbe, noch so groß als die Melonen. Der Saamen ist schwarz, rothlicht und aschenfärbig: das Fleisch ist wässerig theils süß, theils sauer; sie können im Weizenhaufen zwey, drey Monat erhalten werden, sind vor Fröste zu bewahren. In Frankreich backt man sie unter das Brod, welches davon fett, und wohlgeschmack wird.

Die Cucumern sind mit Fenchel- und Pfefferkraut, Salz und Essig einzumachen.

§. XIV. Von Pflanzung des süßen Holzes.

Das süße Holz wächst in Wälschland und Spanien, und wird von dannen häufig nacher England geführet. In Deutschland ist es vorzüglich zu Bamberg zu finden:

es ist zackig, außen von brauner, innen von gelber Farbe, süß am Geschmack, seinen Saamen hält es in Häuptlein oder Schoten verschlossen; es will leichten, wohlgemischten, tief umgearbeiteten Boden, auf hart- und leimigem kömmt es nicht fort. Seine Fortpflanzung geschieht durch Schößlinge oder Beysetzer, und wächst leicht fort, wenn es nur einmal das Feld gewohnet hat, ist auch nicht leicht wieder auszurotten, kurz! es fodert geringe Mühe und bringt großen Nutzen. Es blühet im Julius braunroth, oder bleichblau, oder purpurfärbig, und hängt schön beysammen wie Trauben, darauf kommen kurze Schötlein mit zwey, drey Saamenkörnlein wie Linsen. Die Stengel verderben im Winter. Es wird alle drey, vier Jahre im Anfang des Novembers ausgegraben; daher Gruben von zwey Schuhen weit, drey oder vier tief, durch den ganzen Acker gemacht, die lange schlangenweis liegende Wurzeln herausgenommen, die kleine aber zur Fortpflanzung darinn gelassen werden, welche wieder ausschlagen, wider Schweine und alles Vieh wohl zu verwahren sind. Das süße Holz kann man lang gut erhalten, wenn man es in recht trockenem Sande des Kellers einschlägt, sonst wird es schimmelnd. Für das Sodbrennen ist nichts besser, als das süße Holz; es dienet zu jedem Thee, und fast zu allen Arzneyen. Der Gerstenschleim ist auch nichts anders, als inspissirter Zucker mit süßem Holzwasser zugerichtet.

§. XV. Von den Erdbeeren und einigen Arzneykräutern.

1. Von Erdbeeren sind verschiedene Gattungen, rothe und weiße, die letzte zu Maria Einsiedlen in der Schweiz, welche

welche schmackhafter, als die rothe, sie dauren auch den ganzen Sommer bis in den Herbst. Wer diese in den Garten übersetzen will, hebe nur die Büschlein im Wald aus: oder wasche die überzeitige Erdbeere in einer Schüssel voll Wasser, und säe den zu Boden liegenden Saamen, so werden sie größer, schöner und schmackhafter; wider den Frost deck sie im Winter nach abgeschnittenen Blättlein mit kurzem Mist, und sie tragen stärker, mit Stecklein aufgebunden bleiben sie von Koth und Ungeziefer frey, wer sie später verlanget, pflücke die erste Blühte ab. Die Erdbeeren dienen wider die Hitze der Lunge und Leber. Eine andre nicht minder schmackhafte Speise geben die Pröstlen, welche weit größer, in Gärten zur Beeteinfassung verwendet werden.

2. Das Segenkraut oder Saturey giebt einen unvergleichlich lieblichen Geruch, wo seine Blühten hingestreuet werden, sollen sich die Flöhe verlieren.

3. Scharlach, oder Scharley soll wider Geschwüre und Verstopfungen der Monaten kräftig wirken: wird mit Hollerblühten in den Wein gehängt, und der Wein getrunken.

4. Durchwachs, also genannt; weil durch seine Blätter allezeit neue Stengelein wachsen, ist wie die Gundelreben ein köstliches Theekraut.

5. Das Fenchelkraut, Psilienkraut, und Flöhkrautsaamen öffnen und purgiren stark.

6. Die Sonnenblumen sind aus Gärten nicht zu verbannen, noch sind die erzogene wegzuwerfen, denn aus den Kernen wird ein köstliches Oel ausgepresset, ist zu allen nützlich.

7. Die

7. Die weiße Magsaamenkörner dienen für Apotheken, sind zu Schlaftränken treflich gut.

8. Die Körner oder der Saamen von andern Magsaamen kann imgleichen zu Del verwendet werden.

9. Der Etymian, oder Mottenkraut soll am Hals getragen die Würme vertreiben.

10. Klettenwurzeln, Pappeln und Rüben mit dem Kraut jedes zu drey Hände voll in Wasser gesotten machen die Haare wachsen. Zwey Hände voll Lattig, und sechs Hände voll Tannenzapfen so gesotten, sollen gleiche Wirkung haben.

11. Die Rohrwurzeln mit Essig zerstossen dienen wider verrenkte Glieder. Ein Quintlein gedörret genommen, oder davon distillirtes Wasser getrunken, lindert den Stein. Die Rohrasche mit Essig vermischt, das Haupt damit gesalbet, vertreibt Grind und Haarausfallen.

§. XVI. Von den Wegen im Garten, vom Gießen.

1. Die Wege wider das Unkraut zu sichern, bestreuen einige die Gänge mit Sand, mit Brechnadeln vom Flachs oder Hanf (welche aber besser zum Kalch zu verwenden wären; weil sie ihn sehr fest machen, sonderbar zur Verwahrung der Dächer) mit Gerberlohe, Schutt von alten Gebäuden; andre begießen sie mit Salzwasser, streuen die Fichten- und Tannennadeln; allein dieses hält höchstens ein Jahr, und dienet in folgendem Jahre zum Dung der Beete; denn die Gräslein dringen hervor. Das sicherste Mittel ist, wenn man die Wurzeln aussticht.

Die Lucken sammt dem Grase wegzuschaffen, dienet ein kleiner von je em Jungen zu führender Werkzeug mit zwey Handhaben, wie ein Pflug gerichtet, wovon ein Rädlein, wie bey den Hochw. Herren Benedictinern auf dem Michaelsberge zu Bamberg gesehen wird. Die Eisenschäufelein und Häklein von Eisen zum Ausjäten der Gartenbeete sind bekannt.

2. Zum Gießen in Garten wird allezeit ein gelindes, geschlachtes, warmes Wasser erfodert, das kalte Quellenwasser schadet, und schröcket die Pflanzen, die Gewächse stehen ordentlich eine Zeit lang still, wachsen nicht, bis sie sich erholen. Das von der Sonne erwärmte Wasser ist gedeihlig, wir bewundern die bey warmen Regen so schön aufwachsende Pflanzen: warum? dieses Wasser ist eine Labung für die schmachtende Pflanzen, es ist von warmer Luft warm, es schrecket mit keiner Kälte; wir bemerken dieses eben so im Gegentheile; denn bey kalten Regen, Schauern ꝛc. stehen die Pflanzen still, davon geschröcket wachsen sie nicht fort, die milde Sonne und warme Regen erfrischen alles, und bringen den Pflanzen ihre gewünschte Nahrungssäfte aufs neue zu, welche auch neue Triebe geben. Bey solchem Regen und Sonnenschein wachsen nicht allein die Gartengewächse, sondern auch die Feldfrüchten, und Getreide; nebst unsern Bemühungen müssen wir also in allen von Gott erwarten und bitten, daß er uns hierinn seine mildeste Beyträge, seinen mit dem Thau des Himmels verknüpften Segen zum Wachsthum nicht versage. Die Abendzeit ist zum Gießen die tauglichere; weil das Wasser über Nacht besser eindringen kann, so gedeuet es den Gewächsen weit besser, wie uns die fallende Abendregen genugsam unterrich-

ten.

ten. Frühe Giesen ist bey weitem nicht so gedeihlich; weil die ankommende Sonne gleichsam das aufgegossene Wasser wieder auflecket, den Boden behend austrocknet, das also das Wasser den Wurzeln und Pflanzen keine Labung, noch Nahrungssäfte zuführen kann; das Gießen bey wirklich scheinender Mittags Sonne ist allein dem Hanf und Flachs auf den Bleichen gut, bey den Erdgewächsen ist es wo nicht unnütz und vergeblich, doch ungedeihlich.

IX. Abhandlung.

Von verschiedenen Heilmitteln wider Schnecken Rauppen, Erdflöhe ꝛc.

I. Mittel wider der Pflanzen ꝛc. Feinde.

Die erste sind die Erdflöhe: von diesen sind die schattige Orte, wo die Sonne erst gegen Mittag hinfällt, folgsam der Thau bis dahin auf den Pflänzlein liegen bleibt, ganz frey und unbeschädiget; daher die Beete, worauf die Pflanzen zu säen, so zu richten sind, daß frühe keine Sonne beykomme, die den Thau auflecket, somit den Flöhen Platz zu ihrer Wohnung und Nahrung machet.

Oder man stecke, wie es in Franken zwischen Wirzburg und Bamberg üblich ist, an beeden Seiten die Pflanzenbeete Ruthen zu Bögen ein, diese überflechte, und decke man mit Strohe, theils wider die Kälte, theils wider die Sonne bis gegen Mittag, so bleiben sie, wo wenig Sonne anfällt von diesen gefrässigen Gästen frey.

II. Wider die Schnecken.

Sowohl auf den Feldern und Saamen als auf den Pflanzen in Gärten nimm gebrennten Gyps, und Kalch-

steine ungelöschet zu Mehl gestossen mit scharfer Kalchasche aus dem Kalchofen gemischet Frühe und Abends spat, wo das Feld naß und bethauet ist, auch sonst bey trüben, regnerischen Wetter, wo die Schnecken herum kriechen, streu einige Male auf, und sie crepiren davon, dabey werden die Beete zugleich gedunget.

III. Wider die Loosmücklein am Carfiol, Wirsching ꝛc.

Diese kleine Mücklein grau an der Farbe setzen sich nesterweis in der Menge an, und verderben viel, oder machen die Gemüse unrein, Menschen und Vieh schädlich. Nimm also eben die Asche aus dem Kalchofen, und, wenn Nachts und Frühe alles vom Thau recht naß, bestreu sie dicht damit, und in vier und zwanzig Stunden sind alle hin. Sollten aber einige übrig bleiben, so wiederhole nur die Aufstreuung der Asche.

IV. Wider die Rauppen.

Die kleine Kohlrauppe vom Carfiol abzutreiben, streu Salz auf den Busch, und sie weicht oder crepiert. Wider die gemeine Rauppen ist das sicherste, wenn man die Kohlgewächse vom frisch angesetzten Saamennestlein und die Eylein der Schmetterlinge durch Kinder, die sich leicht bücken, aussuchen, abschneiden, und sie zertreten oder tödten läßt; wo man aber auch selbst zugleich nachsehen muß. Torf auf dem Kohlacker hie und dort angezündet, soll sie tödten. Eine scharfe Lauge von Gyps und Kalchasche tödtet auch die häärige Rauppen.

V. Wie die Regenwürme wegzuschaffen.

Die Regenwürme in Gärten fangen die Frösche, sind auch bey gelinden Abendregen, wo sie sich heraus legen,

bey

bey einem Licht gar leicht zu fangen, und sollen ein köstliches Oel geben.

VI. Wider Maulwürfe Mäuse, Vögel ꝛc.

Die Maulwürfe durchwühlen alles; viele wissen sie auch geschickt zu fangen. Am leichtesten aber fangt man diese, wie die Mäuse, wenn man nach entdeckten ihren Gängen eine oder andre tiefe Grube gräbt, darein einen tiefen Hafen zum vierten Theil voll Wasser einsenket, so, daß das Oberste vom Hafen dem Maulwurfsgang gleich ist, so stürzen diese wie Mäuse darein, und ersaufen.

Finken, Spatzen ꝛc. sind dem Saamen gefährlich; Schlingen, Garne, Dunst und Pulver, mit Gewehr, öfteres Auf- und Abgehen dienen wider sie; oder man setze solche Saamenträger wie die Gersten ohne Gestrühe, denen sie auch so nachstreben, auf freyes Feld, wo die kleine Vögel den Geyer scheuen; weil sie, wo keine Bäume, keinen Schirm haben, und sich deßwegen allezeit bey Dörfern, Mauren, in Gärten ꝛc. aufhalten.

Hühner, Hunde, Kinder ꝛc. sind durch Zäune und Thüren von den Gärten zu entfernen. Hasen, Rehe, Hirsche haltet nun die Milde der für das Heil ihrer Unterthanen besorgten höchsten Fürsten ab, diese sehen nun von wahrer Menschenliebe ganz belebt ihre Unterthanen gern eben so beglücket wie sich selbst, und wollen ihrem Lust keine Opfer mehr schlachten, welche jener Wohl entgegengesetzet sind.

Die Krotten sind durch Wagenschmier abzutreiben.

Uebrigens ist wider die schädliche Baumrauppen auch in Waldungen, an Hecken und Zäunen eine genaue Zusammensicht von den Beamten, Schultheisen und Gemein-

meinden höchst nöthig, damit sie zugleich dieselbe noch vor Sonnenaufgang, wo sie gleichsam in einem Nest versammelt sind, tödten; und somit das Abfressen der Bäume, wie andern Gewächsen, auch ihre künftige Zeugung hemmen.

Die Mäuse vermehren sich in gewissen Zeiten außerordentlich, wie im Jahre 1772, und sonst geschehen, Gott weis freylich wider diese Thierlein am besten und geschwindesten zu helfen, wenn er warme Regen in schnell thauendes Eis und Schnee schicket, und gählings ein Frost einfällt, alsdann ersaufen sie in ihren Löchern durch eindringendes Schneewasser, und erfriren auf freyem Feld, wenn sie herauskriechen. Sonst macht man räthlich auf den Sommerfeldern, wo so viele Mäuse wohnen, von Holzreisig Bögen, worauf die Raben sitzen, und die aus den Löchern kommende Mäuse fangen. Ein sicheres Mittel die Mäuse zu mindern wäre, wenn jeder Bauer bey dem Aeckern einen Hund, der Mäuse fängt, neben dem Pfluge mitlaufen ließe, der sie fleißig, wie sie heraus geäckert werden, wegfienge; oder es gehe Jemand neben dem Pflug mit einem alten Besen die ausspringende Mäuse alsbald zu erschlagen: werden dieses ganze Gemeinden thun, so werden sie gewiß von der Mausplage befreyet.

VII. Wider die schädliche Gwern oder Erdkrebse.

Welche in Gärten und Aeckern von Gewächsen und Früchten die Wurzeln abbeißen, alles durchwühlen, sind folgende Mittel: 1tens welche man beym Aeckern oder durch Hauen, Graben heraus bringt, sind fleißig zu erschlagen; 2tens an den Orten, wo man weiße Würme,

me, oder Heckneſter der Erdkrebſe vermerket, iſt Gyps oder beſſer ungelöſchter Kalch aufzuſtreuen, wo ſie weichen und ſterben; 3tens am Ende ſolcher Aecker gebauter Hanf vertreibt die Gwern und Schnecken; 4tens in den Kornfeldern ſind die gelbe Flecke und Erdklötze, worinn ſolche Würme ꝛc. vor- und nach Oſtern fleißig zu zerſchlagen, und zu zerſtören. 5tens In Gartenbeeten gieße Früh und Abends in die Luftlöcher der Erdkrebſe etwas Lein- oder anders ſtinkendes Oel, ſo gehen ſie heraus, ſind zu fangen und zu tödten. Mit dieſen Mitteln wäre auch billig eine Probe anzuſtellen wider die ſchädliche Mayenkäfer und Würme, welche in den Gegenden von Pludenz und Feldkirch oft die Obſtbäume, Getreide, ja ganze Wieſen und Waldungen verheeren und verzehren; ſonderbar werden Gyps und Kalch ungelöſchet gute Wirkungen machen, hoffentlich auch die Felder, worauf Rocken zum drittenmal ausgeſäet in Haber ausartet, merklich verbeſſern.

Vier-

Vierter Theil.

Vom nothwendigen Getränke, und was sonst zur Hauswirthschaft nöthig ist.

I. Abhandlung.

Vom Weinbaue, und aller Zugehör.

§. I. Das Getränk ist eben so nothwendig, als die Speise, der menschlichen Nothdurft zu steuren. Dieses geben die Weingärten am Weine, die Früchte am Bier, die Obstbäume an Aepfel- oder Birnmost: alles übrige ist überflüssig, unsrer Natur ungewöhnt, öfters höchst schädlich, und daher nur mäßig oder gar nicht zu gebrauchen.

I. Den Weinstock hat Noe zuerst gepflanzet, und des Weines Kraft erfahren; mäßiger Gebrauch davon giebt Kräften, unmäßiger den frühen Tod, wie uns die Beyspiele von allen Jahrhunderten gelehret. Der große Apostel rathet nur was weniges vom Weine zu gebrauchen wegen dem Magen, er verdammet den Ueberfluß, der aller Menschen zeitlich- und ewiges Verderben nach sich ziehet.

Die Weis und Art den Wein zu bauen ist verschieden, in verschiedenen Landen. Zu Rom und in jenen Gegenden sind die Rebstöcke nicht so hoch wie in den übri-

übrigen Theilen Wälschlandes, in dasigen Weingärten hat der Rebstock höchstens zwey Zweige, die fünf bis sechs auch sieben Schuhe lang an zwey Rohre gebunden, ein Stock steht vom andern so, daß ein Mann durchgehen kann. Sie haben auch in den Gärten, wo die meiste Rebstöcke sind, übers Kreuz gebundene Rohre, wie Geländer von Latten in Deutschland, woran die Reben über quer gebunden geschüttet voll Trauben hangen. Die Rohre dienen in ganz Wälschland anstatt der Pfähle bey uns, daher sie an allen wässerigen Rangen und Plätzen erzogen werden, auch zu andern Dingen, als zum Fahren mit Ochsen statt der Peitsche, womit sie die Wälsche stupfen, und forttreiben. Fast auf gleiche Art werden die Rebstöcke in einigen Gegenden der Schweiz bey Schafhausen, unter Costanz ꝛc. am Bodensee in zwey bis drey Reben gehalten, wo sie im Winter umgeleget werden, die lange Pfähle liegen darüber, und etwas Strohe, an vielen Orten läßt man sie gar stehen, wie in Wälschland, wo sie keine andre Arbeit und Pflege nöthig haben, als daß man sie schneidt, hacket, und brachet, endlich die Trauben abnimmt, und möstet.

II. Im Florentinischen sind die Weinberge wie in vielen Theilen Deutschlandes, in der Schweiz bey Baden und Zürch, in Schwaben am Neckar, in Franken am Maynstrom eingerichtet, und werden; weil das ganze Florentinerland von Bologna bis nach Florenz, und von da bis Sienna und Viterbo im Romanischen lauter Berge und Thäler ist, eben so gebauet. Es hat in diesem Lande so wilde Stein- und Felsenberge als irgendwo, auch Schnee im Winter fast wie in Deutschland, doch ist das ganze Land trefflich benutzet und angebauet, besonders

sonders um Florenz, wo man in der schönen Stadt und Aussicht in die entferntste Gebürge mit Wein- und Oelgärten, Schlössern und annehmlichsten Obst- und Feigenbaumgärten sich ein wahres Paradies vorstellen kann.

III. In den andern Theilen und Gegenden, als im Mayländischen, welches Mayland zur Haupstadt hat, die eine der prächtigst- und größten Städte mit einer Festung ist, herrlichste Kirchen und Palläste, Gassen und Seltenheiten hat, in diesem wie im Parmesanischen, Modenesischen, bey Bologna über Pesaro, Sinigaglia ꝛc. bis Laureto, wie auch um Ferrara, Rowigo, Padua, in der Anconitanischen Mark, in Umbrien gegen Assis, im Neapolitanischen ist eine ganz andre Bauart: allda sieht man überall hohe Bäume zur Rechten und zur Linken in langen Reihen weit voneinander gesetzet, woran oft, nachdem sie jung oder alt, arms- auch mannsdicke Rebstöcke gebunden, und daran hinaufgezogen sind, auch sieht man zwey armdicke an einem Baume, so eben an den Straßen und Hecken: die Trauben sind insgemein blau oder schwarz und geben den rothen Wein, ausgenommen um Modena, Bologna, Florenz, wo es auch weißen giebt; im Romanischen ist der rothe selten. Zwischen den zwey Reihen der Bäume ist allezeit ein Acker, wo Weizen, oder türkisches Korn, oder Haber, Flachs, Saubohnen ꝛc. wachsen ohne sondre Bemühung. Somit hat der Italiäner auf dem Acker sein Getreid oder Brod, seinen Wein an den Rebstöcken, die in der Luft der Reihe nach von einem Baume zum andern gezogen sind, und geschüttet voll der größten Trauben hangen, sein Holz an den Bäumen, die sie alle Jahre stutzen, und das abgehauene zum Kochen brauchen. Dieser Weinbau kostet

gar

gar wenige Mühe; denn nur die in die Höhe des Baumes gezogene und angebundene Rebstöcke im Frühjahre geschnitten, und im Herbst mit Leitern abgelesen und gemöstet werden. Die Bäume sind an vielen Orten Maulbeerbäume für die Seidenwürme, an andern Buchen oder Lindenbäume, an andern Obstbäume, an andern wie im Venetianischen Nußbäume, große Aeste werden niemal gelassen, sondern allezeit zum Brennen abgenommen, damit der Acker nicht zu viel Schatten, und der Weinstock mehr Sonne hat. Hohe Obstbäume mit hinaufgezogenen Rebstöcken sind auch in der Pfalz zu Mannheim ꝛc. zu sehen: und sollte man nicht solche pflanzen an einigen gar heißen Theilen Frankens, wo im Sandboden die Maulbeer- oder Zwetschkenbäume stehen, und Rebstöcke daran hinaufgezogen stehen könnten, welche hernach durch ihren Schatten die Hitze des Sandbodens mäßigten, und den unfruchtbaren fruchtbar machten?

IV. In Tyrol ist abermal eine andre Weise vom Weinbau; von Botzen bis Trient und weiter gegen Wälschland sind Stöcke und Latten in den Weingärten auf die Art eines Daches von einer Seite gegen die Sonne, worauf die Rebstöcke hergezogen und gebunden voll Trauben hangen, und köstlichen Wein geben; in andern Gegenden, wie um Heidelberg sieht man runde Bögen gezogen, worunter man bey der Weinlese beschwerlich durchkriechen, und die Trauben sammeln muß. Die größere über mannhohe Bögen andrer Orten sind vorzuziehen, wie sie in Lustgärten zu finden sind. In den Weinbergen, wo hohe und viele Mauern sind, könnte man es wohl, sonderlich in den Lagen, wo die Mauern

von Norden her decken, und die Frühe- Mittag- und Abendsonne haben, mit wälschen oder Frühetrauben richten, daß durch lange, hohe Stöcke die ganze Mauer bepflanzet und bedecket häufigere Trauben und Most brächte.

Diese sind die verschiedene Arten in andern Ländern, wovon jeder zur Probe eine oder die andre wählen kann, welche er dienlich zu seyn glaubet.

V. Der Most selbst wird wiederum verschieden zugerichtet. In Rom und Modena ꝛc. hat man weiße gar süße, liebliche Weine auch von Muscateller zu Frescadi, diese richten sie also: sie nehmen von den recht zeitigen Trauben, woran kein faules Beerlein ist, den dritten Theil, und lassen ihn in der Luft außer der Sonne fast wie Rosinen welken, hernach pressen sie diese mit den übrigen recht zeitigen aus, und der Wein bleibt süß, hält sich jedoch kaum bis Pfingsten.

Ferner hat man de vino cotto, ajatto etc. welche gar stark, und gekochte Weine sind; weil sie sich sonst nicht halten, besonders in Umbrien und in der Anconitanischen Mark, von diesen, wie von allen wälschen Weinen haben sich Fremde zu hüten; 1. weil sie zu stark, 2. weil sie oft besonders in Wirthshäusern das Kupfergeld in die Fäßlein hängen, welches dem Wein einen Reiz verschaffet, daß man sich nicht genug trinken kann, er löschet keinen Durst, ist aber ein schädliches Gift; 3. heißen die Italiäner so leichterdings mit wenigen berauschte Süfling, und sagen, die Deutsche seyn Saufer, da sie doch dieses Handwerk am stärksten treiben, wo ihnen hingegen der Wein, den sie gewohnet

sind,

sind, nicht schadet; der Wälsche trinkt zehn Gläser, und vertragt es, der Deutsche kann kaum zwey trinken.

Sonst bereiten sie ihre Weine so: nachdem sie gemöstet (in der Schweiz treten sie solche, und stampfen den Most mit Herumhupfen aus) thun sie diese in hohe Stüchte wie Fässer, das schwarze oder blaue Gewächs sondern sie vom weißen, den rothen Wein aus jenem, den weißen aus diesem zu bereiten; wo sie die Traubenbeere gemöstet veriren lassen, hernach thun sie Deckel darauf, schmieren alles mit Leimen zu, und nach drey bis vier Wochen öffnen sie unten den Spunt, und lassen den beßten Most, der ganz hell ablaufet, heraus, dieser wird besonders aufbehalten als der bessere, und ist früher trinkbar; den Stücht machen sie hernach oben auf, und pressen das übrige auf den Keltern aus, welcher Most schlechter. Dieser Most wird im Frühejahre in andre Fässer gethan, somit von der Hefen gereiniget, trinkbar. Merke demnach! einen rothen Wein zu machen ist diese Art, daß man die blaue, oder schwarze Trauben allein sammle, möste, und nach ausgezogenen Stielen, die eine Säure geben, auch ohne faule Beeren, sonst hält er sich nicht lang, in einem Stücht veriren lasse, hernach zudecke, den Deckel mit Leimen verschmiere, endlich den Most nach geöffnetem Spunt ablaufen lasse, und das andre auf der Kälter auspresse; beyde bringe in besondte Fäßlein, und du wirst von guter süßer, schwarzer Art mit Zuthun der braunen Trauben einen eben so lieblichen Most, besonders in Franken an guten Lagen erhalten, als man in Wälschland, Schweiz oder Burgund haben kann. Die rothe Farbe geben die bloße Beere von den blau- oder schwarzen Trauben, oder

besser die Bälge von Beeren, wenn sie lang beysammen stehen, wie länger es geschieht, so höher wird die Farbe.

§. II. Von Pflanzung der Rebstöcke.

I. Die Traubenarten sind viele und verschiedene.

1. Die rothe, rundbeerige.

2. Die hellrothe, rother Zierfahnler aus Graubündten, aus Valletelina, Vältelíner genannt, wo auch der Rothreifler, rothe Muscateller, Fleischweiner ꝛc. wo einer der köstlichsten Weine längst dem See von Como im Graubündten wächst.

3. Der dunkelrothe, große, schwarze Gänsfüßler, eine wälsche Art; schwarzrothe, schwarze Muscateller, fränkische, Schlehenschwarze oder Schlehentrauben, welche schlecht und daher nicht zu pflanzen sind, um Wettingen und Baden in der Schweiz ist eine gar gute Art von schwarz kleinbeerigen Trauben, wovon Fechser zu verlangen, und einzupflanzen wären.

4. Der grünlichte Trauben, langbeerig, weisse Geißdutten aus Frankreich bey Burdipall.

5. Der weisse Lägler, weisse Augster, Frühetrauben, so um Mantua wächst, und zu haben.

6. Der weisse Zapfner; Mehlweisser, grüner Muscateller, weisser Muscateller, die häufig bey Kloster-Brounbach an der Tauber bey Wertheim zu finden.

7. Der Trauben Zierfahnler, Zirifahndel genannt.

8. Der Oesterreicher, Silvaner, oder Salviner ist einer der bessern, reichtragenden, guten Wein bringender, wider Fröste bestehender Trauben, und daher sammt den großbeerigen Wälschen, oder Frühetrauben fast allen übri-

übrigen vorzuziehen, den letzten sahe ich in Wälschland zu Parma so voll hangen, daß man vor Trauben kein Laub erblicken konnte: diese sind also überall zu pflanzen.

9. Der Krämler.

10. Der große Muscatel, und Weihrauchtraube, der im Neapolitanischen wie Rosinen bereitet und zu Rom als Cibibo verkauft wird.

11. Der große Rosinentrauben ist einer der allerköstlichsten, wegen großer Süße kann man wenig genießen, die Beere sind so groß und langlicht, wie kleine Zwetschken, gelb ins grüne: in Deutschland könnten sie kaum zeitigen, ausser an Mauern in hohen Felsenbergen, an Lusthäusern ꝛc. wo die Sonne am bäldesten anfallt, am längsten bleibt. Am Steine zu Wirzburg, an der Leisten, am Neuberg gegen Randersacker, zu Sulzfeld in einigen Lagen, wo ich diesen im 1766 Zeitig sahe, zu Escherndorf, am Kallmuth bey Lengfurt ꝛc. wo die stärkste und beste sicher zeitigende Weine in Franken wachsen, könnte der Rosinentrauben ohne Zweifel reif werden.

12. Der weisse und schwarze Spanische wird sehr bald auch wo nichts reifen will, reif, ist in Kloster Theres am Mayn zu finden. Der Petersilltrauben gehöret in Gärten. Der Rüßling ist gut, zeitiget aber spat, insgemein erst in Fässern. Der braune und weisse Elbling, das andre grobe, oder die weisse Bauernweinbeere ꝛc. geben viel Most, aber schlecht.

Nebst den großen wälschen Frühetrauben sind die Välteliner die fruchtbarste und dauerhafteste, ihnen schadet kein Milthau, die Alte ausgenommen, sie stehen im Frost und Winter gut auf jedem Boden, geben viel und trinkbaren Wein, der sich aber ein bis zwey, kaum drey

Jahre hält. Der Wein vom schwarzen und grünen Muscateller ist eben so gut als dauerhaft, wider Fröste stehet er unbeschädigt, trägt stark. Der große Muscateller ertheilt süßen gewürzten Wein, wird im Alter rothgelb, ist wegen seiner stärke kaum trinkbar, endlich schwer, mit jedem Maaß davon kann man einem Eimer andrer Weine den Geschmack beybringen. Das Silberweiße giebt auch reichlichen und dauerhaften Wein. Der Sylvaner widersteht dem Milthau, giebt aber keinen recht heilbaren Wein: daher auch alle an das Wälschland gränzende wegen jenen Gewächsen kaum ihre Weine über ein Jahre erhalten, sondern alle Jahre austrinken. Ja die Wälsche verwundern sich, und können nicht begreifen, daß man in Deutschland besonders in Franken so alte Weine von fünfzig, achtzig, hundert und mehr Jahren erhalten könne. Aus diesen verschiedenen Gattungen sind sonderbar jene für jedes Land auszulesen, welche besser anschlagen und halten: Der Kleinbeerige, schwarze und rothe, spanische Trauben zeitiget auch an den kältesten Lagen von Franken.

II. Will Jemand einen alten Weingarten verjüngern, so ziehe er im vorhergehenden Sommer beym schneiden gutes Wachsholz, aus den alten Stöcken mehrere zu machen, und sie im nahen leeren Platz umzusetzen; auf andre leere Plätze setzet man andre von guter Art: auch können noch junge Stöcke von schlechter Art mit Pfropfreisern von besserer eingepropfet werden.

Häupter oder Köpfe zu ziehen, hatte man bisher an vielen Orten den Gebrauch im zweyten und dritten Jahre alles auf dem Boden bis auf ein Aug abzuschneiden: verjüngert man aber, so läßt man gleich bey dem hinunterlegen

legen des alten Stockes in die Erde zwey bis drey Augen aus der Erde hervor stechen, und schneidt, wenn sich der Boden gesetzet hat, alles übrige Holtz von der Ruthe hinweg. In diesem ersten Sommer laßt man nur zwey Ruthen fortwachsen, heftet und bindt sie an einen Pfahle, bricht die Ackerzähne und Gäbelein hinweg, und schneidt sie zur gehörigen Zeit: alles was sonst hervor wachsen will, zwickt man nicht nur, wie gewöhnlich ab, sondern bricht es am alten Holtz weg, daß es nicht weiter treibt, und Saft raubet; so stärket sich der Stock im Boden. Im Frühling beym Schneiden, schneid keine der getriebenen Ruthen zum Bogen, sondern die unterste zum Zapfen von drey Augen, die oberste zum Zapfen von vier Augen, oder wenn der Stock stark, zur Kunkel, woran sechs oder acht Augen zu lassen. Sonst laß im zweyten Sommer vom untersten Zapfen die drey Schossen als Wachshölzer unverbrochen, hefte sie, brich Aberzähne aus, und schneid sie gehörig; was am oberen Zapfen oder an der Kunkel wächst, zwicke ab. Was weiter unten hervor schießt, brich bald als saftraubende Triebe vom alten Holz weg, daß es nicht wieder treibe, es sey denn, du bedarfest einer Ruthe in der Nähe einen Stock zu setzen; denn tüchtiges Tragholz zu ziehen, ist vor allen zu beobachten.

Im dritten Frühling schneid von den drey unterbrochenen Wachshölzern des verflossenen zweyten Sommers die oberste Ruthe zum Bogen; und die zwey untere zu Zapfen von drey Augen, und zieh unten vom Zapfen die Wachshölzer fürs künftige Jahre. So fahr fort von Jahre zu Jahre, der Stock wird niedriger halten, zieh beym schneiden die oberste Ruthe zum Bogen, und die

zwey unterste zu Zapfen von drey, vier Augen. Was aus dem Haupt oder Kopfe kommt, wenn du keine Bodenruthe nöthig hast, brich weg.

Andre nehmen schon tragbares Holz, so schon Trauben getragen, und wirklich tragt, legen es nächst am Stock ein auf die Art, wie man die Nägeleinfechser einleget, und ziehen gleich tragbare Stöcke, die sie entweder an andre Plätze zur gehörigen Zeit versetzen, oder am nämlichen Platz lassen, und nach eim, oder andern Jahre, wo der ordentlich gehaltene Stock sich verstärket, hauen sie den unnützen alten Stock heraus.

Bey Versetzung der alten Stöcke, oder jener, die schon Köpfe haben, ist im Anfang nicht gleich zu viel zuzumuthen, wie bey Versetzung der Jungen, derer Wurzeln unbeschädiget geblieben. Nach dem Setzen zur Zeit, wo sich der Boden gesetzet hat, schneid die Ruthe bis auf zwey Augen gegen dem Boden ab. Im ersten Sommer laß nur ein oder zwey Schossen wachsen; übrigens handle wie oben, damit der Stock im Boden erstarke, schneid im zweyten Frühling noch keinen Bogen, sondern zwey Zapfen zu drey Augen, oder am starken Stock die obere Ruthe zur Kunkel und zieh das Wachsholz für den dritten Sommer vom untern Zapfen, wie oben.

Da nun Fechser ziehen, oder Ableger machen höchst schädlich, und zu langweilig, bis sie tragbar werden, so nimmt man den kürzern Wege, und nimmt am alten Stock eine starke lange, weit untenstehende Ruthe, macht ganz nahe am Stock, doch ohne dessen Beschädigung einen Graben von ein einem halben oder zwey Schuhen, der bis zur leeren Stelle, die man besetzen will, in gleicher

Tiefe

Tiefe fortzuführen; nun bieg jene Ruthe am Stocke senkrecht hinab bis auf den Grund des Grabens, und führe sie darinn fort bis zu der zu besetzenden Stelle, allda bieg sie wieder, so viel möglich ist, an des Grabens Wande senkrecht hinauf, laß zwey Augen aus dem Boden hervorstechen, fülle den Graben mit Erde, und behandle den Stock, wie schon oben gesagt worden.

III. Verschiedene Wirthschafter lassen nicht gerne von guter Traubenart, wie billig ist, zu Grunde gehen, sie sammeln daher beym schneiden die schönern Reben, und machen davon Schnittling, das ist, ein, zwey, auch drey Schuhe lange, insgemein anderthalb Schuh lange Reben, diese legen sie im Frühjahre in eine Grube von lockerer, doch fetter Erde drey Wochen oder vierzehn Tage lang, hernach öffnen sie die Grüblein ohne etwas an den Schnittlingen zu beschädigen; denn diese setzen unten gar zarte Würzelein am sonstigen Absatz, wo sie abgeschnitten werden, an, sie sind also unverletzt heraus zu nehmen, und hernach an jenen Plätzen, wohin man sie haben will, zu setzen, so, daß die Theile, wo zuvor im Boden stunden und Würzelein ansetzten, nun an etwas schattigen Orten in die Höhe sehen, und der andre Theil in den Boden komme, wo sie anschlagen und wachsen. Andre stecken sie nur nach Gefallen ohne obige Wendung in lockern, guten Boden, und sie wachsen fast eben so ohne jene Mühe.

Ist nun ein Stück vom Weingarten frisch anzureuten, so ist es mit Vortheile also zu behandeln. Die Stöcke sind sonst drey Schuhe weit auf allen Seiten in den Zeilen voneinander zu setzen, somit bekommt jeder Stock für sich allein betrachtet neun Quadratschuhe Raum, folglich

bekäme das Viertel neun tausend sechs hundert, bis ein tausend sechs und sechszig, wofür man gemeiniglich tausend Stöcke auf ein Viertelmorgen rechnet. Damit nun kein Platz leer bleibt, so setze in ein Loch insgemein zwey Reben, gerathen beede, so nimm im dritten, vierten Frühling eine heraus, wenn du willst, denn eine der andern wehe thut. Inzwischen baue im Neugereutte bis zum Weintragen Gemüse, Erdäpfel, Türkischkorn ꝛc.

Oder damit die Zeilen zuletzt auch drey Schuhe von einander abstehen, setze im Frühling, so bald es möglich, in der Zeile gute umgestürzte Reben in senkrechte Löcher, und zwar alle Schuh eine, so, daß sie in der Zeile nur ein Schuh weit von einander stehen: auf diese Weise bekommt das Viertel drey tausend Reben; nach zwey Jahren kann man sie schneiden, und zum Theil heraus nehmen, so: Man läst die erste, vierte, siebende zehnte ꝛc. ꝛc. stehen, und nimmt die zweyte, dritte, fünfte, sechste, achte, neunte ꝛc. allezeit zwey darzwischen heraus, und verkauft sie entweder als Würzlinge und gute Landstöcke zu ein oder zwey tausend, nachdem man die fehlende ersetzet hat, oder man besetzet damit ein anders Stück Weinberg; löset also zwanzig, dreysig Gulden an Geld, oder besetzet ein Stück Feld, so in drey bis vier Jahren eine reiche Weinlese giebt.

§. III. Von der Lage und Pflegung.

I. Die Lagen der Weingärten sind die beste, welche den Tage hindurch die meiste Sonne, sonderbar die Frühe- und Mittag Sonne haben: an Bergen und Anhöhen, wo die Sonne recht anliegt, werden die Trauben besser zeitig, auf Ebenen tragen die Stöcke stärker, erfrieren aber

gern,

gern, sonderbar an Flüssen und Seen, wo die aufsteigende Nebel von der Kälte herabgedrücket mehr schaden, sonst an warmen Plätzen, sonderbar wo Kies-Gyps- und Sandboden, gerathen die Trauben wohl. Oben sind einige Traubenstöcke und Arten angemerket, welche wider die Kälte bestehen, und Fröste aushalten, diese kann man nun an solche Orte pflanzen, wo man im Frühe- oder Spatjahre Fröste zu befürchten hat. Jeder kann auch selbst zur Zeit, wo Fröste geschadet, nachsehen, und erfahren, welche Traubenart vom Frost unbeschädigt verblieben, und diese kann man hernach allda häufiger pflanzen, und die andre nach und nach ausgehen lassen. So ist man im Würtenbergischen eifrig dran, und pflanzet allein jene Traubenarten, welche dem Orte angemessener, besser tragen, und zeitigen, andre aber übersetzt man wiederum an andre Orte.

Wider den Frost könnte ein allgemeines Mittel seyn, wenn man in den Gemeinden, wo er befürchtet wird, zusamen sehete, und jeder das Seinige beytrüge; zu gewissen Zeiten, wo es auf vorhergehenden Regen oder Nebel im Frühjahre sich aushellen, oder sonst wenn man einen Frost vorsieht, so darfte nur ein jeder sonderbar gegen die Ebenen in den Wegen und aussen herum etwas Holz, Späne, Geströhe, Lumpen, Reißig, Dornen, Flachsagen, Quecker, dürres Holz, Gras, Schilf, Röhrig ꝛc. ꝛc. zusammen tragen, und ein lunnerndes Feuer hie und dar machen, so würde der aufsteigende Rauch sammt einiger Wärme den Luft, der dick und naß anrucket, und von der Kälte herabgedrucket die zarte Schößlein gleichsam brennt, oder presset, zertheilen, erwärmen, reinigen, und das frostige abwenden, das nichts erfrieren kann,

somit

somit könnte die Gemeinde mit diesem so geringen Mittel ihre Weinreben unverletzt erhalten, und sich die reiche Weinlese als den Frucht, so in einer oder der andern Nacht zu Grunde gegangen wäre, aber durch Fleiß und Wachtsamkeit gerettet worden, seiner Bemühungen mit Freuden sammeln.

II. Die Trauben haben schlimme Feinde an den Kaywürmen und Rauppennestern, welche den Weingärten sehr schädlich sind. Zur Zeit, wo die Trauben blühen, fliegen gewisse Nachtvögel in den Weinbergen herum, sie legen ans Laub ihre Eyer, und die auskriechende Rauppen ziehen den Trauben vor und in der Blühte die Beerlein mit gesponnenen Fäden zusammen, wodurch sie den größten Schaden verursachen: eine fleißige Person könnte jeden Tag einen Viertelmorgen durchgehen und reinigen, die Räupplein zerdrucken, die Fäden abschneiden, und so dem Uebel steuren, die Arbeit lohnet sich wohl; die Zusammensicht und Reinigung von Seiten der ganzen Gemeind ist die räthlichste. Sonst ist wie wider alle Rauppen, also wider diese das schon oben angezeigte Mittel das sicherste, wenn eben verschiedene von der Gemeinde zusammensehen, und in den Gegenden der Weingärten zur Zeit, wo geschwülige warme Nächte, auch Gewitter, an öden Plätzen, als in Fahrwegen ꝛc. starkleuchtende Feuer anmachen, so fliegen alle Schmetterlinge darein, und verbrennen.

II. Abhandlung.

Vom Biergetränke.

I. Zum Bierkessel ist rathsamer einen viereckigen als runden zu nehmen, weil man am viereckigen besser

besser bey- und umrühren kann, auch der untere Theil nicht sobald Schaden leidet ꝛc. Setze, der Kessel halte drey Fuder, oder sechs und dreyßig Eimer, der Eimer sechzig bis vier und sechzig Maaß, so hast du dazu sechs Scheffel Gersten, den Scheffel zu zwölf Viertel oder sechs kleinen Mätzen, NB. die große Mätze bayrisches Gewicht hat vierzig Pfund, der Scheffel also dreyhundert und zwanzig Pfund, und ist fast dem Malter in Franken gleich. Die Gerste netze in einem steinernen viereckigen Trog von gleicher Größe mit einfließendem Wasser, welches, wenn es über die Gerste geht, durch das unten angebrachte, geöffnete Spuntloch wiederum abfließet, die neuere Gerste wird in drey, vier, die ältere in fünf, sechs Tagen weich, kann man die Körnlein mit den Fingern zerdrucken, so bringt man sie von da auf den Keimboden, wo sie unter öfterem Umwenden, so oft sie nämlich warm werden, liegen, und keimen oder ausschlagen; vom Keimboden bringe sie ungefehr nach fünf Tagen auf den Welkboden, wo sie an der Luft wiederum welket, und alle drey Stunden zu wenden, damit sie nicht mehr fortwachse. Von dannen kommt sie nach und nach auf den Dörrboden, wo sie einen halben Schuh hoch verbreitet, bey starkem Feuer geschwinder, bey schwächerem langsamer dörret, wo sie aber zu jedem neuen Feuer oder Zuschüren frisch zu wenden ist. Das stärkere Dörren giebt brauneres, das schwächere Dörren aber gelblichtes und schmackhafteres Bier. Vom Dörrboden wird die Gerste auf die Reitern oder Windmühle gebracht, von Keimen und Staub (welche ein trefflicher Dung für Wiesen) gereiniget zu werden, und letztlich wird sie auf einem Backsteinboden liegend stark mit Wasser beschüttet, gewendet, gleichsam abgewaschen, und zugleich genetzet

auf die Mühle geschüttet, und gebrochen, oder zu Malz geschroten.

II. Das gebrochene Malz kommt in die nächst am Kessel bereitete eben so viel haltende Kufe, wird mit kaltem Wasser übergossen, so, daß es etwas darüber gehe, und nach Gefallen läßt man es so lang oder kurz stehen. Der Kessel selbst wird mit Wasser gefüllt, und dieses mit untergeschürtem Feuer siedend gemacht, wenn es siedt, so schüttet man es in die Rinne, die vom Kessel in die Malzkufe geht, womit das eingeweichte Malz übergossen, vermenget, und stets umgerührt aus der Kufe alles in den Kessel gethan wird, eine Stunde lang gesotten, welches der erste Sud. Nachher wird das Bier mit dem Malz wieder vom Kessel in die Kufe gethan, und gleich darauf abermal von der Kufe in den Kessel, bleibt eine Stund lang darinn, und dieser ist der zweyte Sud. Es wird nun wiederum wie allezeit mittelst der übergelegten Rinne in die Kufe verschaffet, wo es durch einen Ablasser nach unten geöffneten Spuntloch in den zwischen den Kessel und der Kufe tief gesenkten steinernen Trog eingelassen, von da in den Kessel geschöpfet, wo es das drittemal nur aufsiedet ohne gewöhnliches Kochen, sodann kommt es wieder in die oft gemeldte Kufe zurück, bleibt darinn ein, oder zwey Stund stehen, lauft hernach abermal durch den Ablaß wie oben ab in den Stein, woraus es geschöpfet das viertemal in den Kessel gethan wird sammt acht bis zehn Pfund Hopfen im Winter, für den Sommer aber achtzehn bis zwanzig Pfund, auch mehr, nachdem man es stark liebt, oder nach Beschaffenheit des Kellers, und nun kocht es mit dem Hopfen eine Stund lang. Das endlich gekochte und fertige Bier

kommt

kommt hernach in die Abkühlung, worinn ein kupferner Seiger steht, in welchen die vom Kessel an aufgesetzte Rinne geht, damit das mit dem Hopfen in diesen geschüttete Bier hinüber laufe, und zugleich der Hopfen im Seiger gefangen herausgenommen werde: die Abkühlung ist auch viereckig, eine starke Bretterbreitung tief, von allen Seiten gleich hoch, darinn wird das Bier verschieden abgekühlet, nämlich es geht von oben herab eine Stange, woran unten ein drey bis vier Schuhe langes, dünnes Brett angemacht, so hin und her geleitet wird, oder mittelst vielen Brettlein an einem Rad, so wie ein Haspel gedrehet wird, die beßte geschieht mittelst zweyer Krücken mit langen Stielen, wodurch nicht allein die Oberfläche vom Bier, sondern auch das ganze Bier oben wie unten in Bewegung kommt, und mehr abgeschlagen wird, bey warmem Wetter dauert die Abkühlung zehn bis zwölf, bey kaltem fünf bis sieben Stunden.

III. Ist das Bier kalt, so wird der Zapfen im Ecke der Abkühlung geöffnet, und das Bier in die im Nebengewölbe stehende Kufen zum veriren abgelassen, worauf, nämlich auf das in den Stüchten stehende Bier, acht bis zwölf Pfund Hefen oder Zeug, bey kalten Wetter mehr mit etwas beygeschüttetem Bier dünn gerühret, damit keine Knollen bleiben, warm übergegossen werden, welcher Zeug durch das braune Bier im Veriren dringt, und zu Boden fällt. In diesen Kufen steht das Bier vier, fünf, sechs Tage, im Sommer nicht so lang, bis es veriret hat: hernach wird der Spunt, um welchen von innen ein kupferner Seiger angemacht, damit keine Hefen durch- und herausgehe, geöffnet, und das Bier in die Bierfässer, welche innen wohl verpi-

chet sind, eingelassen, und zum Gebrauch verwahret. Die Hefen wird wiederum zum Theil davon gesammelt, und ferner zum Bier aufbehalten; der andre Theil wird zur Versäurung in einen Stucht gethan, hernach zur Läuterung, darauf zum Brandwein übergezogen, und so zum Brennen verwendet. Das Gesindbier, oder das schlechtere wird gemacht, wenn man auf den von besagtem Bier übergebliebenen Satz frisch siedendes Wasser gießt, und hernach mit Hopfen im Kessel, nachdem man es durch den Ablaß von der Kufe in den Stein gelassen, und von dannen in den Kessel geschöpfet worden, eine Stunde lang kochen lassen, worauf es in einer besondern Abkühlung wie oben zu halten. Will man aber Essig bereiten, so schüttet man Wasser an die Treber, mit Unterlassung des Gesindbiers, erhalt es an einem warmen Orte, bis es sauer wird; alsdann thut man es in ungepichte Jäßlein.

Das weiße Bier wird auf eben diese Art von Weizen oder Gersten bereitet, der aber in der Luft geddrret, das Luftbier auf der Dörre geddrret das bekannte weiße Bier bringet, nur kommt zu diesem weit weniger Hopfen, es kommt in keine Verirstüchte, folglich auch keine Hefen darüber, sondern es wird sammt seiner eignen Hefen in die Fässer, welche ungepichet sind, gelassen, und veriret von unten herauf, weßhalben die Fässer nicht zu voll zu machen sind.

Aus Haber und Hirsche bereiten viele das beßte weiße Bier, andre auch aus Gerste: welches vortheilhafter sey, ist jedem überlassen; das Luftmalz ist vorzuziehen, weil beym Dörren viele Geister verfliegen, und dabey das Dörrholz ersparet wird.

Sonst

Sonst merke überhaupt, daß zum guten Bier folgende Stücke nöthig: 1. Gute Braustadte, 2. gute Früchte, 3. gutes Wasser und Hopfen; 4. Reinlichkeit der Geschirre; 5. unermüdeter Fleiß und genaue Aufsicht des Braumeisters.

1. Die Braustädte müssen ordentlich und sauber seyn.

2. Die zweyzeilige Gerste, so weiß ist, wird der andern vorgezogen zum braunen, und der rothlichte Weizen vor dem weißen zum weißen Bier.

3. Wasser ohne Geschmack und Geruch, geschlacht; der Hopfen in Gärten gebauet ist vorzüglich gut; der für sich an Weiden wachsende Hopfen ist sehr gering.

4. Alle Geschirre sind rein und sauber zu halten, sonderbar kupferne, welche leicht den Grünspan ziehen; wo, wie in allem die fleißige Aufsicht erforderlich ist. Einige Brauer thun unter die Gerste auf der Dörre etwas von Wachholderbeeren, welche ein unschädliches ja höchst nützliches Gewürz. Andre halten den Spunt mit frischen Leimen wohl verschmieret zu, und sie haben allezeit einen hellen Trunk aus dem Faß, so lang es laufet. Ein andrer leget Weizenähren ins Faß, und hält den Spunt mit Hopfen verstopfet zu. Drittere mischen Salz unter den Hopfen beym versieden. Das beßte Gewürz giebt das gute Malz. Wider den Kühn im Faß soll man alle vierzehn Tage etwas frischen Bertram und Odermennig darein hängen; auch zwey oder drey Hände voll Salz in einer Pfanne wohl brennen, und glühend werden lassen, hernach ins Faß werfen, welches darauf verspundet acht Tage ruhen muß. Wer lang aus einem Faß gutes Bier trinken will, nehme vier bis fünf

Hände voll Hopfen, werfe sie ins Faß, spunde es fest zu, und setze es zu Boden. Man zapfe es unten an der Seite an, doch daß ihm am obersten Boden ein Luftloch bleibt, so hat man bis auf die letzte allezeit einen guten Trank.

Trübe Biere zu kutern legen einige Kreide ins Faß, oder Brombeerlaub und zerstossenen Galgand, hängen sie an Bindfaden ins Bier: andre werfen eine Hand voll wohlgebrenntes Salz in ein Maas Wasser, und schütten dies ins Faß. Rauten und Tannenzapfenkörner in einem Säcklein sechs oder acht Tage ins Faß gehänget, sollen dem Bier seine verlohrne Farbe wieder bringen. Den unangenehmen Geschmack der Bierfässer vertreiben einige so, sie nehmen aus dem Backofen heiße Semmeln, und hängen sie in einem Säcklein in das schon stinkende Bier, und wechseln am nämlichen Tage drey bis viermal damit in neuen Säcklein. Es können auch zwey ganze Eyer ins Faß geleget werden, bis das Bier ausgetrunken ist. Lindenbaumblätter mit Beyfuß und Wermuth ins Bier gehänget erhalten es. Das beßte aus allen ist das Bier, so gut gesotten mit guten Hopfen versehen in wohlgepichten Fässern im kalten trocknen Keller aufbehalten wird.

III. Abhandlung.

Vom Thee, Caffe, Choccalate ꝛc.

I. Die genaue Hauswirthschaft verbannet allen Mißbrauch dieser Getränke, und behält nur das Nothwendige bey zur Stärk- und Erhaltung der Gesundheit. Fremde Thee wie Caffe sind unsrer Natur nicht gemes-

gemessen, wir bleiben bey den unsrigen. Ein Thee von frischen weißen Hollerblühten mit etwas Milch genommen ohne Zucker, dienet zur Ausheilung der Brust, lediget die Verschleimung ab, lindert die Hitze: dürre Blühten thun es auch, und jeder kann sich diese zur Blühtezeit vorräthig sammeln. Ein andrer Thee bestehet aus in der Luft gedörrten Gundelreben, aus im Frühling abgenommenen eben so gewelkten Tannenzäpflein und dem süßen Holz anstatt des Zuckers, der wegen dem Kalch der Brust schädlich eine Fäulung ins Geblüte bringet.

Wer den Brustthee sucht, sammle zu seiner Zeit blaue Violen- und Schlüsselblumenblühten, nehme dazu weiße Hollerblühten, die Gundelreben und geschnittenes süßes Holz, gedörrte Hiefen, Feigen ꝛc. zerschnitten sammt den Judenkirschen, dazu thue er gerennelte Gerste ꝛc. nehme davon einige Finger voll, thue es in siedend Wasser, so hat er den beßten auflösenden Thee, wozu der Zucker gar gesparsam zu nehmen.

Zum Laxierthee nimm nebst gemeldten Kräutern und Blühten ein Quintlein Rhabarbara, etwas Sauerklee, ein Quintel Quettenwurzel, Merzenfeil, Schleheblühten von jedem eine halbe Hand voll mit Weinbeerlein, Feigen ꝛc.

II. Was vom schädlichsten Getrank des Caffes zu halten ist oben berühret: allein wer noch daran zweifelt mache die Probe, welche ein geschickter Medicus damit gemacht, er presse nämlich einige Tropfen Oel von den gebrennten Caffebohnen aus, und schmiere damit den Bauch eines jungen Hühnleins nach ausgerupften Federn, und er wird blau-schwarze Flecke mit besondrer

Geschwulst entdecken, wo man zugleich das schädliche Gift vom Caffe entdecket. Dieses Gift wirket stärker bey Kindern, weßhalben so viele hinsterben, ohne daß man die Ursach davon weiß. Würden die Caffebohnen in unsern Ländern wachsen, und ihre Nahrungssäfte aus unserm Erdreich ziehen, so könnte er vielleicht minder schädlich seyn: allein die Gewächse aus den hitzigsten Ländern sind für unsre kältere Eigenschaften gar nicht räthlich. Damit jedoch ein anständigeres Getrank jenes schädliche ersetze, so habe schon oben den von allen Aerzten gerathenen Cicori angerühmet, wem er allein zu bitter, der kann die Scorzoner- oder Haberwurzel eben zu Würfeln geschnitten beymischen, diese wird durch ihre Süßigkeit das Bittere mildern.

Welche den Caffe aus Gewohnheit nicht gerathen wollen, mischen zu zwey Theil Caffe den dritten Theil von abgeschälten in der Luft gedörrten, hernach geröste-ten Mehlbeerkernlein oder kleinen Hagputzen, die am Hagdorn, nicht die große an den Rosensträuchen sonst Hiefen genannt, wachsen, welche aber wegen der Härte im Mörser gestossen werden, und also haben sie den schmackhaftesten Caffe; ob er nicht besser, sicher gesünder sey, von diesen Kernlein allein, steht dahin, und ist zu probiren, ob nicht dieser ein in Deutschland wachsender Caffe sey.

Für andre Liebhaber dienet die Gerste (andre nehmen auch Weizen) diese wird wie Caffe geröstet, wo man im Rösten etwas Zucker darüber sprengt, welcher den Gerstengeschmack benimmt, hernach wird sie zermahlen, und wie andrer Caffe zugerichtet, ist nahrhaft, und sonderbar für Auszehrende gut. Die Eicheln, welche

sonst

sonst der Schweine Speise, lassen wir ihren Liebhabern, wie auch das geröstete Strohe. Frauen, die im andern Stand, und den Tag drey- oder viermal Caffe trinken, das Gift im Leibe häufen, sehen zu, mit was Verantwortung sie dieses können, da sie der Leibsfrucht äußerst schaden.

Der köstlichste, zugleich für Deutschland wohlfeilste, in Wien und sonstwo schon übliche Caffe wird bereitet aus Wachholderbeeren auf folgende Art: Nimm reife im August oder September gesammelte Wachholderbeere, lege sie zum Dörren auf ein Papier in einem Siebe, wieder mit anderm Papier bedecket, stelle sie zum warmen Ofen, bis sie langsam dürr zwischen den Fingern wie Pulver zu reiben sind; dann stoß und siebe sie durch, und das Durchgesiebte Pulver bewahr in einem Glas zum Gebrauch: nun den Caffe zu bereiten sied Wasser, und zur Maas siedenden Wassers thu einen halben Löffel voll Caffepulver von Wachholderbeeren, laß es einen Sud thun, hernach ist er fertig, mit Zucker und Milch angenehm zu trinken. Dieser ist eine Arzney über alle Arzneyen, er stärket das Herz, mäßiget die Sinne, erhält das Gesicht, reiniget die Brust, treibet Winde, Stein und Gries ab, macht lieblichen Athem, widersteht der Colic, allem Gift, Pest, ꝛc.

III. Der Choccalate, eine Baumfrucht fast wie Mandeln dunkelgelb, auch roth, kommt aus Amerika, die Kerne werden leicht schmeckend, schimmelnd ꝛc. Aus den guten Kernen wird der Saft ausgepresset, inspissiert, dazu kommt etwas Zimmet, wenig Pfeffer: in America wird er auch blos aus dem Teig der Coccosnüsse gemacht. Sonst nimmt man insgemein zur Verfertigung von gu-

ten Choccalate 700 Coccosnüßkerne, 12 Loth Zucker, 2 Unzen scharfen Zimmet, 14 Gran mexicanischen Pfeffer, 1 halbe Unze Nägelein, 3 Schoten von der Vanille, oder anstatt dessen 2 Unzen Anies, eine Haselnuß groß Acciotta, andre thun Ambra sammt Mosch hinzu. All dieses wird gehörig verstoßen, gemischet, der Teig gemacht, und in Täfelein gegossen.

Andre wollen den Choccalate so bereiten, sie nehmen drey Pfund Ragand wohl gebuzet, geschelt, und gestäubet, daß alles Aester weg kommt, hernach bremen sie die Choccalate Frucht, die Cacaobonen werden grob verdrückt, hernach Stück vor Stück im Mörser gestossen, dazu kommt ein= ein halb Pfund fein gestossen= und durchgesiebter Zucker, ein= ein halb Loth guter Zimmet, und ein Loth frische Vanille eben so fein gestossen und durchgesiebt, hernach wird alles gehörig vermischet durch den Caccaosaft selbst, und die gegossene Täfelein werden einige Tage zum Austrocknen an den Luft gelegt.

Eine der kräftigsten Magenstärkungen geben eine halbe Unze Choccalate, drey Unzen Confect Alchermes, zwey= ein halb Quintlein ausgepreßtes Muscatenöl, zwey Quintlein schwarzer Peruvianischer Balsam, ein Quintlein Zimmetbalsam: aus diesen bereite mit Beygießung etwas Malvasierweines einen Balsam, und schlag ihn über den Magen.

Der Romaner Choccalate ist der beste, und von vorzüglicher Schmackhaftigkeit, wird zu Rom als ein Getrank, so die Americaner anstatt des Weines und Biers, so unser übliches Trank, täglich gebrauchen, auch an gebottenen Fasttagen genommen. Mit Schimmel angeloffener,

loffener, durchlöcherter ist Alt, und der Gesundheit schädlich. Hauswirtschaftlich wird der vierte Theil eines Täfeleins mit einem Eyerdotter zerrühret, in Milch gekocht, und gedrunken.

Der wohlfeilste eben guter Choccolate wird zubereitet aus den zu Pulver gestossenen Traubenkernlein, zu welchen Zucker und Zimmet gestossen nach Belieben zu mischen, hernach ist der Choccolate wie sonst zu machen.

IV. Abhandlung.

Von starken Getränken.

Unter die allenthalben hergebrachte Getränke gehören auch die Brandweine, oder Geister, die bisweilen einen guten, insgemein aber einen schädlichen Gebrauch haben. Getreide sollten nie dazu verwendet werden, es sey denn sie seyn gar unwerth. Sonst wären dienliche Materien dazu die Weinhefen, Trestern oder Treber, Obst, Vogel- und Wachholderbeere, schwarze Waldkirschen und Zwetschken, welche noch die bessere und gesündere sind.

Die Weis und Art den Brandwein zu brennen, ist allenthalben bekannt, hiezu sahe ich schöne Einrichtungen in eim und andern Gotteshause, wo gerichtete Tröge mit einfliesendem Wasser, durch welche die Helmstänglein wie durch Stüchte ꝛc. gezogen waren, stunden, und auf einer Seite der Vorbrand oder die Läuterung, auf der andern der Geist abtriefte. Will man dem Geiste ein gesund und angenehmen Geschmack beybringen, so mischet man die vorhabende Kräuter bey; zum Beyspiel: zum Aniesbrandwein nehme auf das Achtel einer Tonne drey Pfund grob gestossenen Anies sammt zwey Loth Veilwurz, und

eine gute Hand voll Salz, laß es so über Nacht miteinander stehen, zieh es am Morgen herüber, bis das Weisse kommt, süße ihn mit Syrupp, laß ihn, ehe du anzapfest eine Woche im Keller liegen. Zu andren Geister nimm etwann drey viertel Pfund Angelicawurzel, ein Handvoll Salz oder ein Pfund Rosmarin mit Salz, zehn Loth gestossene Nägelein mit einer Hand Salz, so eben vom Süßholz, Ysop, Cibeben, Kalmus ꝛc. ꝛc. zum Achtel Brandwein.

Der Hefenbrandwein ist einer der besseren, zur Heilung neuer Wunden köstlich, zum Brennen der Hefen ist anfangs ein gelindes, hernach, wenn die Feuchtigkeit verrauchet ist, ein stärkeres Feuer nöthig, bis die Geister aufsteigen. Die Röhren in den Kühlfäßern Schlangenweis gerichtet ist besser als grad durch das kalte Wasser gezogen. Die bessere Hefen giebt von Natur besseren Geist, sie muß allezeit wohl zugedecket seyn, das Anbrennen muß durch stetes Rühren wie beym Bierbrauen, so oft man anschüret, abgewendet werden: beym Aufstrudeln setze den Huth oder Helm auf, und verwahre die durch das Faß mit Wasser gehende Röhren genau, und laß den Geist gemach abtriefen. Der Vorschuß ist der beste, der besonders aufzuheben, das letzte hat viel wässeriges. Zu erfahren, ob er genug gebrennt, so zünd ein darein gedunktes Papier an, sind die Flammen blau, so ist er gut, wer ihn aber zweymal herüber zieht, hat ihn geschmacker. Man kann auch allerhand gestossene Gewürze als Nägelein, Muscat, Kalmus ꝛc. oder Kräuter, als Fenchel, Anies, Melissen, Wachholderbeere ꝛc. beylegen, und ein Nacht zuvor beysammenstehen lassen; Was von der Hefen übrig, ist eine Speise der Schweine.

Merke

Merke beym Geistbrennen, daß nie ein Licht zu nahe an den Kessel zu halten, sonst geht alles zu Trümmern.

Wer aus Bierhessen Brandwein brennen will, nehme ein paar Hände voll grobes Mehl dazu. Aus Buchweizen oder Heidelkorn wird an vielen Orten guter Brandwein gebrennt. Trüben Brandwein soll etwas Buchenasche in ein Tuch gethan, und darein gehänget hell machen.

Dem Brandwein Farben zu geben, hänge gestossenen Zimmet ins Fäßlein, und du hast die Zimmetfarbe; Melissen, Bärenklau, junge Aepfelsprossen, Krausemünz färben grün, wenn sie klein gestossen, frisch getrocknet in einem Säcklein darein gehängt werden; rother Sandel roth; die blaue Kornblume blau; der Safran gelb.

Auf obgemeldte Art werden auch die Zwetschken nachdem sie veriret haben wie alles Obst ꝛc. gebrennt; die Pfersig- und Apricokerne dienen auch einigen zum Geist.

Der Melissengeist, so aus köstlichen Kräutern und Gewürzen besteht, wird eben so zugerichtet, und ist in jede Haushaltung anzurathen. Der von den Ehrw. P. P. Baarfüsercarmeliten, wie jener von Herrn Peter Graf zu Luzern in der Schweiz, wozu die köstlichste Kräuter aus den hohen Schweizergebürgen gesammelt werden, dienet für die meiste Krankheiten, für Husten und Catharren, wider Schlagflüsse Domereinschlagen, wo, wenn ein Löffel voll halb Wasser eingegeben wird, der gleichsam Todte wunderbar zum Leben erwecket wird; er heilet die Wunden, Flüsse, mit Baumwollen in die Zähne gelegt, verbannet er Zahnwehe; andre vorzügliche Eigenschaften

und kräftige Wirkungen davon geben die gedruckte Zedel, und kann mit diesem Geist mancher Mensch vom Tode gerettet werden, bis der nöthige Leibarzt oder Wundarzt herbey kommt, und fernere Hilfe bringet.

1. Guter Weinessig ist aus den Traubenkernen, welche zur Herbstzeit recht dürr gemacht, gestossen werden, zu bereiten: schütte darüber starken Weinessig, laß beyde drey bis vier Stunde stehen, hernach dörre das Pulver wieder, und zwar wenn es dreymal so geschehen, ist dieses Pulver allezeit zu gebrauchen, in Eil guten Weinessig zu machen. Essig von Kirschen oder Weichselwein von Himbeersaft wird roth: eben so, wenn Essig drey Nächte und Tage über blaue Kornblumen, Klapperrosen, oder Grasblumen steht.

2. Ein andrer guter Essig wird von wild- oder zahmen Obst, sonderbar von Aepfeln so gemacht: zerstosse Aepfel, gieß etwas Wasser bey, und Kaltere sie, den abgepreßten Most thue in Gläser auf vier Tage, schütte den hellen ab in andre Gläser, laß ihn darinn vierzehn Tage veriren, hernach, wenn er oben darauf eine Haut hat, schüttle die Gläser, so fält sie zu Boden, darauf thue den Most in andre Gläser, die Haut wasch drey- bis viermal im Wasser rein, thue sie wieder zum Essigmost, und gieß noch zwey Theile reines Wasser dazu, so hast du den besten Essig.

V. Abhandlung.

Von den Waldungen, und Gehölz. Von ihrer Nutzbar- und Nothwendigkeit.

Wer in Deutschlande Holtz pflanzet außer dem Holz oder Wald, scheint nicht Hauswirtschaftlich zu denken: wer alles Holz ausreuten wollte, würde eben so fehlen; das Holz ist unentbährlich und daher allezeit in gewissem Maaß beyzubehalten. Wiesen und Feldbau sind außer Zweifel weit einträglicher; denn jene mähe ich, und auf diesem sammle ich reiche Ernten alle Jahre; den Holzaufwuchs erleben wenige, der Bäume ganzen Wuchs keiner. Der Morgen neu, oder wohlgebautes Feld bringt insgemein vier, fünfhundert Garben, an Früchten, samt zehnd zwölf Malter oder Scheffel Getreide, das Holz dagegen gerechnet wirft weit weniger ab. Jeder Hauswirth mache den Ueberschlag, messe seine Nothdurft aus, theile sein Holz in gewisse Hiebe zum eignen Gebrauch, und zum Verkauf an vortheilhaften Lagen: das Uebrige verwechsle er zum Fruchtbau oder Wiesenwuchs, das nothwendige Holz aber pflege er so, daß, nachdem die Huldweißesten Fürsten das überflüssige Wildprett entfernet, er auch das Zahme wegen großen Heerden weit schädlichere Vieh davon entferne und verbanne, wozu ihm alle Herrschaften der Welt, nach allen Rechten und ihren eignen Forstordnungen müssen verhilflich seyn.

§. 1. Es giebt noch Ueberflüssiges Holz.

Daß noch viele Waldungen und Gehölze überflüssig seyn, läßt sich schließen aus dem, daß man viel Holz unnütz verbrennen, viel verfaulen läßt, ohne um die neue

Pflan-

Pflanzung, und ordentliche Hiebe besorgt zu seyn; den Holzüberfluß verrathet der Bauer, welcher ein Monat früher einheizet und später aufhöret, als der Herr; jener hat im Winter eine wärmere Stube, und sein Ofen muß glüen, dieser hat eine mäßig erwärmte Wohnung; den Holzüberfluß entdecken die verfaulende Bäume in großen Wäldern, ohne daß man es achte; gehe man in die weitschüchtige Waldungen vom Spessart, Odenwald, Steigerwald ꝛc. und sehe allda nicht die Aspen und Birken allein, sondern die größte Eich- und Buchbäume verfaulen, ohne daß man sie nütze, oder nützen lasse. Freylich! die von aller Menschenliebe entfernte Walddiener wissen aus dem Fäulnisse dieser Bäume einen Dung anzugeben, der für den ganzen Walde erklecklich, und daher gestatten sie nicht, daß man solche Bäume zu bessrem Nutzen verwende, da ich doch versichert bin, daß von diesem verfaulten Baume kein einziger Baum, so lang immer der schon in tiefe Wurzeln geschlagene Wald stehen bleibt, wachsen könne; weil die Nahrungssäfte von der Oberfläche sonderbar an trockenen Plätzen nicht eindringen, ja vielmehr behaupte mit wahren Waldverständigen, daß dieser faulende Baum, wie ein krankes Schafe das andre, also andre Bäume mit seiner Fäulung anstecke, und dem Walde großen Schaden bringe. Der Holzüberfluß erhellet ohnehin aus der Förster und Aufseher Sorglosigkeit, welche keine ordentliche Hiebe halten, überall Bäume aushauen lassen, ohne frische Plätze zu besäen, anzupflanzen. Sie nehmen ihre Anweisgelder, sind um der Herrschaft bestes wenig bekümmert, lassen lichte Plätze von zwey, dreyhundert Morgen mit wenigen Bäumen stehen, welche sonst auf zwanzig, fünfzig Morgen stehen könnten. Diese Wildling lieben ihres gleichen

das

das Wild, hegen es auch wider die gnädigste Gesinnungen ihrer Herrschaften, dieses darf alle Schläge durchwandern, es fügt nicht den geringsten Schaden zu, wie sie behaupten, nur der Mensch . . . schadet.

Weil nun der Ueberfluß offenbar vor Augen liegt, im Gegentheil die Armuth allda, wo große Waldungen sind, am meisten herrschet, so reute man nach der Schweizer und Tyroler, oder nach unsrer Voráltern Beyspiele an Sommerseiten, wo gute Früchte wachsen können, mehr Holz aus, und man gewinnt mehr Felder zum Ackerbau wie zu Wiesen, das andre Holz wird hernach in diesen Gegenden theurer und werther, somit bringt es das nämliche Geld ein, und der Bauer wird damit gesparsamer umzugehen lernen: die von Hecken und Stauden, Dornen und Gesträuchen gereinigte Wüsteneyen, die gelüftete ungesunde Moräste und Sümpfe, welche dem Boden keine Sonne oder Wärme zulassen, werden austrocknen, erwärmet, zu gesunden und angenehmsten Gegenden, wie der übrige Feldbau, somit verbreiten die schlechteste Waldorte ihre Fluren, und werden aus Bettelnden arbeitsame, bemittelte Unterthanen ohne Verlust, ja mit Gewinn der Herrschaft, welcher sie zuvor zur Last gewesen, und nun nicht mehr sind. Bey Ausreutung des überflüßigen Holzes können sie auch lebendige Zäune um ihre Felder stehen lassen, sie wider die erste Anfälle des durchwandernden Wildes zu schützen; es kann der Kleebau erfolgen, welcher diese in Stand setzet, ihr Vieh zu Hause zu nähren, sonderbar wenn sie nach andrer Beyspiele ihre Huthwasen in Aecker und Wiesen verwechseln, wo sie noch weit mehr Vieh erhalten und wie andre aufleben können.

Nie-

Niemand glaube, oder wende ein, daß der Boden, wo Holz wächst, unfruchtbar sey; denn das Gegentheil zeiget das Holz selbsten an: nichts, kein Gewächs, keine Frucht fodert mehr und stärkere Nahrungssäfte, als das immerfort aufwachsende auf Holz erfolgende Holz; es sauget sicher den Boden mehr aus, als alle andre Kräuter, Gewächse und Früchte, und es wächst dennoch fort: warum? weil es nebst seiner Nahrung aus der Erde, auch jene aus der Luft, wie alle Gewächse erhält, folgsam ist ein Richtiges, daß, wo Holz wächst, auch Früchte wachsen können, nur mit dem Unterschied, daß, wo das Holz schlechtere, leichtere Erde, sonderlich an Winterseiten hat, es auch schlechter wachse, somit auch allda die Getreide schlechter fortkommen, und nicht so leicht zeitigen, wie hievon viele Beweise zu Maria Einsiedlen in der Schweiz gesehen, wo nach ausgerottetem Holze angebaute Früchte als Weizen, Gersten sehr spat im September zeitigen, jedoch schön und häufig wachsen; nichts steht schöner da, als die Erdbirnen besonders an den Plätzen, wo man den Torf, dort Turpen, zum Brennen abgestochen hat: an diesen sonst äußersten Wildnissen, wo niemal etwas gewachsen, und Niemand glaubte, daß etwas wachsen könne, ist nun das schönste Korn, Weizen, Gemüse ꝛc. zu sehen; die durchgezogene Gräben, ausgetrocknete Moräste und nun erwärmende Sonne tragen alles bey, daß auch ein herrlich angelegter Conventgarten mit zahmen Obstbäumen und Kräutern pranget. Uebrigens pflege man das verminderte Holz also, daß es in Zukunft nicht fehlen könne. Ehe und bevor wir diese Pflege erwegen, betrachten wir erst die verschiedene Bäume und Holzgattungen.

§. II.

§. II. Von verschiedenen Bäumen der Waldungen.

Vor allen ist eine Erkänntniß der Bäume nöthig, damit man nicht wie der Blinde von der Farbe rede, zu diesem Ende sehen wir nun alle Bäume des Waldes in möglicher Kürze ein.

I. Aus den Eichbäumen wähle mit Uebergehung andrer Hasel = Haag = Stein = Zirneichen ꝛc. drey Gattungen. Die erste hat einen niedern starken Stamm, aber große, ausgebreitete Aeste, welche die mehreste Eicheln tragen, aber wegen Kürze und Knorren kein gutes Bauholz wohl aber Röste zu Fundamenten im Wasser giebt. Die zweyte macht einen graden und hohen Stamm mit wenig Aesten; die dritte zieht noch höher und grad mit wenig Zweigen: diese zwey Gattungen bringen aus Mangel der Aeste wenig Früchte, die Kälte schadet auch den blühenden leicht, sie geben aber ein gar gutes Bauholz. Diese Eichbäume wachsen sehr langsam bis dreyhundert Jahre, schaden nahe an Aeckern durch Verbreitung der Aeste und Wurzeln ungemein durch den Schatten, das Holz davon ist hart, fest, schwer, stark, lieht guten gelben Leimenboden, auch Sand an der Oberfläche.

II. Den Buchbaum nennen einige den Hage = oder Hag = oder Tragbuche, andre Weiß = und Rothbuche; jene haben ein härter = und festeres Holz als diese. Diese Bäume werden stark, hoch und alt, haben die schönste Stämme, faulen nicht leicht. Die grüne Büchelkerne sollen giftig seyn und den Kopf verwirren, manche gar zu Narren machen, wer sie genießet. Sie werden für die Schweine auf die Böden gesammelt, der Speck aber

von den damit gemästeten wird flüßig, ist unangenehm. Viele wollen ein gutes Oel daraus bereiten, zum Brennen ist es dem Baumöl gleich dienlich. Das Holz von Buchen ist das stärkste für Müller, Büttner, Wagner, das Brennholz davon giebt die beßte Asche. Das Eichen- und Buchenlaub dienet zu viel Arzneyen.

III. Von Tannenbäumen findet man rothe und weiße; die rothe haben breitere, rauher und weißere Farbe der Nadeln, die von den weißen hingegen sind schmäler, grüner und weicher, stechen aber härter. Die lange schuppige Zapfen enthalten den Saamen in einem Nüßlein. Der lange Tannenbaum gleichet an Höhe dem Cederbaume, ist im Alter von unteren Aesten, wie der Pinolenbaum, frey, diese sind in den ersten Jahren unten breiter, und verlieren sich mit der Zeit. Seine Wurzeln schlagen nicht tief, daher wirft ihn auch der Wind leicht um: seine Aeste neigen sich stets zur Erde, er steht gern in Schatten an hohen Bergen; seinen Schatten halten viele für giftig, daher man auch nichts darunter wachsen sieht. Von diesen Bäumen die Spitzen abbrechen, oder die Rinden abschälen, ist ihr Tod, welches fleißige Förster zu merken und zu verhindern haben; die Gerber und Färber sollen von Gefällten die Rinden nehmen. Sie haben leichtes zu Balken, zu Rinnen, Teicheln, Wasserbäumen, Rösten, und zu allem, was unter der Erde gebauet wird, taugliches Holz, ausgenommen die an Sumpf- und Morastorten aufgewachsene, welche als Mastbäume den Schiffen dienen; zu Brettern, Latten, Trögen, Pfählen, Schindeln ꝛc. ist es eben trefflich; Becker und Brauer brennen es gern; es ist klingend an den Musikwerkzeugen: das ausschla-

gende

gende Tannenharz wird vielen Unwissenden als Weihrauch verkauft.

IV. Föhren haben theils graden, rothlichten, glatten, theils minder glatt- und gebognen Stamm; diese heißet man Kienföhren, jene Föhren glatthin. Jene Föhren dienen wohl zu hohen Gebäuden, welche glatt sind, auch zu Brunnenröhren, Weinstöcken oder Pfählen, Latten. Die Kienföhren wachsen hoch auf Sand, sind voll Fett, Harz und Pech, tragen dreyerley Früchte, die erste zeitigen im ersten Jahre, die andre im zweyten, die dritte fangen an zu blühen; sie werden schöner an Bergen als in Thälern. Dieser Baum hat nur eine Wurzel, wird diese voll Kien, so erstirbt er: Bierbrauer brennen dieses Holz gern wegen seinem Harz, es wird aber beym Malzdörren mißrathen; weil das Malz den Gestank anzieht.

V. Die Fichte hat ihre Aeste in die Höhe gerichtet, macht den schönsten Baum mit seinen Zweigen, von unten bis oben; ihr Saamen steckt in den Zapfen. Dieses Holz ist zum Bauen sehr dauerhaft; ihm schaden wegen bitteren Harzsaft keine Würme. Sonst ist es so gut zu allen als die Tannen und Föhren.

VI. Der Eiben- oder Ibenbaum, eine Art von Tannen, gab den Deutschen vormals Bogen und Schild: wer zur Blühezeit darunter schläft, findt seinen Tod, darunter Speisen macht krank, Trinkgeschirre davon sind giftig, man nehme nur keinen Zuber davon das Vieh zu tränken; er liebt kalte Bergorte; seine rothe weinsäurige Beere fressen die Vögel gern: das Holz hat innen gelbrothe Adern, ist fest. Der von außen gebrauchte

Holzsaft soll Schlangenbisse heilen; und der Rauch davon die Mäuse vertreiben.

VII. Wachholderholz soll so fest und dauerhaft seyn wie Cederholz, man sollte daher viele hohe Stämmlein ziehen, und die leere Gebüsche zum Rauchmachen verwenden. Die frische Wachholderspitzlein und Wurzeln zu eim halb Pfund gepulvert, in ein Maaß alten Wein gethan, hernach am Tage etwas weniges getrunken, (andre sieden diese zwey Stücke in zwey, drey Maaß Wasser in einem wohl zugedeckten Hafen) heilet die Wassersucht. Die wunderbare Wirkungen der Beeren sind oben angemerket.

VIII. Der Lerchenbaum liebt Felsen und Anhöhen, wächst schön hoch, grad, an der Höhe, an Nadeln, Fette und Stärke den Fichten gleich; seine Schelfe außen voller Risse, ist innen rothlicht, er giebt einen angenehmen Geruch, blühet purpurfärbig; die Nadeln werden im Winter bleich, fallen häufig ab. Das Holz ist hart, zu allen Gebäuden das Fürtefflichste, es fliehet das Feuer, und brennt sehr langsam an, und verbrennet noch langsamer, daher man es zum Bauen mit Ausrottung andrer Gehölze überall pflanzen sollte. Sein Harz kann man durch ein bis zum Kern gebohrtes Loch herausfließen lassen, und wie Hönig sammeln, es wird oft für Terpentinöl angegeben, heilet Räude, Krätze am Viehe und Menschen, es öffnet ꝛc.

IX. Der Birkenbaum ist der erste nach den Palmen grünende Baum im April oder May; er liebt kalten Boden, wächst überall, auch in Gemäuern, sein Reiß dienet zu Besen (in Wälschland hat man sie von den Nebenschossen am türkischen Korn) zu Körben, Grätzen

tzen ꝛc. zum Kessel, nicht zum Malzdörren tauget sein Holz; er wächst gern bey Buchholz gegen Mitternacht. Das Wasser im Frühling mit einem Bohrer angezapfet soll wider Stein dienen, giebt man ihm Hefen wie dem Bier, so hält es sich das ganze Jahr. Seine zweyte Schelfe in Wein oder Bier gelegt macht scharfen Essig. Der Saft zum Käsemachen gebraucht soll sie wider Maden und Faulung bewahren.

X. Der Eschenbaum steht gern an schrofigen, rauhen Orten, auch bey Bächen an feuchten Plätzen; seine Blühte ist weiß und rauhaarig, sein Laub ist gutes Futter für Geißen und Schafe im Winter. Sein Holz ist köstlich zu Bettstädten, worein keine Wanzen kommen, zu Sessel, Becher, Tischen, fast zu allen Werkzeugen. Es soll in Hände genommen das Blut stillen, und sein Saft soll Wunden heilen; ist zu Zahnstührern gut, wird wider das Gift sehr hoch geschätzet.

XI. Der Ahornbaum wächst schön in Asien und Lybien, auch an vielen Orten Deutschlandes, hat Blätter wie Weinbeerlaub, welche die Fledermäuse nicht leiden können.

XII. Der Ulmen, oder Rüßbaum wachset in Wäldern an wässerigen Orten schnell und schön; die äußere Schelfe ist rauh und hart, die innere dünn und zähe. Das Holz ist fest, gelblicht, die Blätter langlicht und graus, haben gern kleine Bälglein vom Milthau im May, worinn kleine Würmlein zu Mücken werden. In Wälschland zieht und bindt man gern die Rebstöcke an diese Bäume, welche sie lieben; die Blätter sind ein gutes Futter für Ochsen, Kühe, Schafe ꝛc. sie lassen das Heu stehen, und fressen dieses Laub, weßhalben man diesen

Baum vorzüglich pflanzen sollte. Sein zwischen, oder unter den Blättern zeitigender Saamen flieht gern davon, man muß also besorgt seyn, ihn bald zu sammeln, und hernach zu säen. Der Ulmenbaum wird auch Leimbast genennet, vieleicht weil er ein Leinbast hat, worüber Prüfungen anzustellen wären; denn wie ein gewisser Baum in Paraguai ein solches Bast hat, wovon die feiste Leinwad zu machen, welche bey Herrn Kilian zu Augsburg zu sehen, so könnten auch andre seyn.

XIII. Die Lindenbäume sind zweyerley: das Männlein ohne Blühten und Früchten hat härteres Holz, das Weiblein mit Früchten trägt weicheres. Diese Bäume werden ungemein groß, geben durch Verbreitung der Aeste vielen Schatten, die Bildhauer nutzen sie am besten: alle Obstsorten sind darauf zu Belzen: er trägt an einem Ast Nüsse, am andern Trauben, am dritten Aepfel ꝛc. ist aber von kurzer Dauer. Das Holz ist tauglich zu Stühlen, Tafeln, Kästen, Thüren, Bretter ꝛc. giebt die beste Kohlen. Das Bast von der Rinde giebt den Bauern Seiler zu ihren Leiterwägen, vormals brauchten es die Gelehrten zum Schreiben anstatt Pergament oder Papier; wenn man es einem wüthig-tobenden Menschen an Hände Füße und Kopf bindt, soll es ihn zur Ruhe bringen. Eine Frag ist, ob nicht dieses Bast auch zur Bereitung eines Tuches diene. Seine Früchte oder Körnlein sind sehr Oelreich, und daher zum Oel zu verwenden. Das Laub und die Früchte davon berühret kein Thier.

XIV. Felber oder Weidenbäume bringen großen Nutzen, die Stänglein oder größere Stangen davon dienen zu Reifen an Fäßern, die kleine Bandweide zum Faß- oder Baumbinden, zum Heften in Weingärten ꝛc. zu Körben,

Scham-

Schanzen ꝛc. Sie lieben das Wasser, wachsen schnell an Bächen, Ufern und Dämen, welche sie zugleich wider das umreißende Wasser bewahren; diese sollte demnach jeder fleißiger Hauswirth an Bächen und Wiesen pflanzen, besonders wo die Wässer und Bäche schlangenweis durch die Wiesen so viel Boden abschwemmen, daß die halbe Wiese unbrauchbar bleibt: die in grader Linie durchgezogene Wässer stoßen hernach nicht mehr an so vielen Ecken an, flösen keinen Boden weg, und auf beyden Seiten mit Weiden besetzt gewinnen die Wiesen eine Schutzwehre wider das Wasser, und man kann die sonst unnütze Wiesenplätze trefflich benutzen. Die Weiden werden mit geringster Mühe gepflanzet, die junge oder alte Zweige Klafterlang abgeschnitten werden eine Elle tief an die Wässer gesteckt, oder zuvor ins Wasser bis zum Ausschlagen, hernach in dazu gemachte Grüben auf breiten Steinen gelegt, im Herbst oder Frühling, hernach mit Erde bedeckt, so bringen sie hundertfachen Nutzen. Aus den Wiesen, wo sie des Grases Wachsthum hemmen, sind sie zu Schaffen, hingegen um den ganzen Wiesengrund als ein Zaun zu ziehen, welches jeder Eigenthümer zu thun, hernach den Frucht zu genießen hat. Beym Schneiden läßt man ein Schuh hoch von der Erde an stehen, damit sie leichter nachtreiben. zu Banden sind die Jahrschößlinge am tauglichsten. Das gekochte Weidenlaub soll wider die Räude seyn.

XV. Der Pappel- Böllen- oder Saarbaum, Alber- oder Aspen genannt ist der Weiße, und Schwarze; der Weiße hat feine, linde Blätter oben Braungrün, unten Weißwollig; die Blühten und der Saamen in kleinen abfallenden Würstlein ist der Baumwolle ähnlich, der Saa-

men ist darinn wie Sandkörnlein verborgen, man Spinnt diese an verschiedenen Orten, und sie dienen zu Strümpfen, oder schlechtern Kleidern, wäre daher von Armen fleißig zu sammeln. Das Holz ist weich, hat glatte, weiße Rinde, dienet zu vielen Arbeiten. Der schwarze Aspenbaum unterscheidet sich durch seine schwarzgrüne Blätter, welche breiter als an den weißen, seine Wurzeln gehen tiefer, und er wachset höher: beede lieben Sümpfe und Wässer. Das Holz ist [illegible] Malzdörren, zu Pferd- und Schafställedecken mit Leimen ausgefüllet tauglich, weil es leicht, und wegen angebohrner Feuchte den Leimen gern annimmt. Der Aspenbaum ist wegen seinem zittrenden Laub bekannt: die Augen oder Knospen davon mit Butter geröstet und vermischet sollen die Haar wachsen machen.

XVI. Der Otter- oder Erlenbaum wachset an Gewässern hat Fischen schädliche Blätter, soll also fern von Seen stehen; er wird gepflanzet mit Zweigestecken, oder mit Wurzeln versetzet, im Aufschossen nimm alle Nebenzweiglein ab; die Wurzeln müssen zur Hälfte im Wasser stehen. Das Holz hat rothe Rinde, dienet zu Rösten, Pfählen; Venedig soll fast ganz auf solchen Baumfundamenten, stehen; es ist zu Tränktrögen, zu Fischerkähnen, kleinen Schifflein, zu Schmiedkohlen, zu kleinen Werkzeugen der Wägen, Kärren, Leitern, Stangen das beste. Die Rinde dienet den Huthmachern, Leder- und Schwarzfärbern trefflich: auch die Zäpflein vom Baume sind anstatt der theuren Galläpfel zu Dinten zu gebrauchen. Die Knospen färben das darein gedungte Leinentuch schwarz. Das Laub, wie Beyfuß, in die Schuhe gelegt, hält den Reisenden die Müdigkeit ab; lege es vom

Thau

Thau befeuchtet an Reisern in Zimmer, wo Flöhe sind, so kriechen sie daran, bleiben am kleberigen hangen, und sind ins Wasser zu werfen, so kann man die Zimmer von diesen Gästen leicht reinigen.

Der Pappelbaum, und wilde Kastanienbaum geben nie eine helle Flamme, sondern verglimmen nur ohne Brennen, sind also wenig zu achten. Einige andre Gestäude oder Bäume besonders Ausländische übergehe, es sey genug von diesen unterrichtet zu seyn, und die nützlichere davon zu Säen und zu Pflanzen: alle Jäger, Förster, und andre sollten allezeit mit Holzsaamen versehen seyn.

§. III. Vom schädlichen Plätzleinhauen, Ausleichten, oder Plündern im Walde.

I. Das plätzlich Hauen, wo man im Walde nur an gewissen Plätzen das Ueberständige Holz abhaut, das Ausleuchten oder Plündern, wo man nun gewisse Bäume hie und dar heraus nimmt, ist des Waldes gröster Schaden; denn

1. Hauet man gewisse Plätze aus, oder macht mit herausnehmen verschiedener Bäume Lucken, wie manche unbescheidene oder eigennützige Forstbediente thun, so kann an solchen Plätzen kein Baum mehr aufwachsen; wenn auch der Saamen aufgeht; und die Schößlein vom Aufgegangenen vom Wilde nicht abgefressen werden, so kommt doch kein Baum an solchen Orten auf; weil es da zu dümpfig wegen hohen umstehenden Bäumen, wo keine Wärme von der Sonne, kein Regen oder Feuchte eindringen und Wachsthum geben. Sollten auch einige Bäume aufwachsen, so sieht man nur kruppige, köpfige Stämmlein, der Platz, bleibt müssig, und ein einziger dabey stehender hoher Baum richtet dreysig, vierzig junge

Schößlein zu Grunde, oder läßt sie nicht Aufkommen; will man ihn auch weghauen, so bringt er (wie alle beym Ausleuchten gefällte Bäume) bey seinem Umsturz den grösten Schaden mit Beschädigung, Verspreißlung, Zugrundrichtung der nahen Bäume, Stämmlein, und Sprossen; die schon verkrupte oder hiedurch beschädigte stehen hundert Jahre vergeblich, und gelangen niemal zur gehörigen Größe, ungerechnet, was für Schaden geschieht durch einfahrende Wägen, durch Pferde, durch neue Holzwege, wodurch viel Holz verfahren und vertreten wird, ohne daß auf solchen Plätzen gutes wachsen könne.

2. Durch das Plätzlenhauen und Ausleuchten werden wie mehrere Wege zum Ausführen des Holzes gebahnet, also neue Thüren geöffnet zu Diebereyen, untreue Förster, oder andre suchen sich nach Gefallen schönere Bäume aus, Fällen sie, zünden auf dem Stock Feuer an, oder bedecken ihn mit Moos, damit man nicht sehen kann, daß der Baum erst frisch umgehauen worden, somit führen sie durch die viele gebahnte alte und neue Holzwege die schönste Bäume zu ihrem Gebrauch hinaus, ohne daß die Herrschaft etwas darum weis.

3. Die Jäger und Förster, welche insgemein von der Eigenliebe eingenommen, und von aller Menschenliebe entfernet, sind den Waldungen die schädlichste, sie verwilden in den Waldungen von Jugend auf, Saufen Schänden und Schmähen, Raufen und Schlagen ist ihr gröste Kunst, und so verwildet hegen sie das Wild, machen durch Plätzlenhauen ihrem Wildprett einen neuen Stand im neuen Schlage, sie verderben hiedurch die Unterthanen mit ihrem Herrn, den sie oft lieber zum Oberverwal-

ter

ter des Wildprets als zum Vorsteher der Untergebenen machten; die Unterthanen; weil das Wild mehr beygezogen wird, den Herrn, wessen Wald am meisten leidet. Wie schädlich sind nicht die Hasen den Stämmlein und Bäumlein im Walde? wer sehen will, was für Schaden ein Haas anrichte, sperre ihn nur zur Winterzeit in einen Baumgarten, so wird er bald überzeugt seyn, was für Schaden viele Hasen in dem Walde thun. Die Geißen verbannet man vom jungen Walde mit Recht, weil sie dem Holz sehr großen Schaden zufügen: allein sind wohl die Rehe minder schädlich, da sie fast mehr Schößlein im Schlage abfressen, als junge nachwachsen können? Was Schaden verursachet nicht der Hirsch mit den Thieren durch Schlagen, Reiben, Wetzen? wie viele Geschocke Holz ruiniren sie in einer Nacht? wie viele junge Bäumlein fressen sie an, welche hernach abstehen müssen? wie viele Bäume hauen nicht die Jäger selbst zur Atzung des Wildes im Winter um? Von dem Schaden, den wilde Säue in Wäldern, Feldern, Wiesen, Gärten verursachen, will gar nichts melden; weil alle Höhere davon vorlängst überzeugt diese ausgerottet wissen wollen. Auf diese Weise richten Menschen die Menschen zu Grunde, die Wildnisse ihrer verwildeten Leidenschaften zu hegen; denn ein Wild ist ihnen werther als zehn Menschen.

4. Durch das Plätzlenhauen oder Ausleuchten werden viele Lücken offen, wodurch der Wind leichteren Zugang findt, sich fängt, die Bäume häufiger umwirft oder zum Abstehen Locker macht. Aus diesen Ursachen findt man ausgeleuchtete Hölzer, wo auf hundert Morgen nicht mehr Bäume und Büsche stehen, als sonst auf fünf bis zehn Morgen sind; wo doch ein schöner Wald stehen sollte. Welcher Schaden?

II. Wie schädlich das Ausleuchten bey dem Laubholz, so nöthig ist es beym Nadelholz, welches gar dick aufwächst, und zum Theil abstehen würde: man muß also das abstehen wollende oder das schlechtere zum Brennen heraus ziehen, auch von dem überflüssigen zu Hopfenstangen wählen, damit das übrige mehr Luft bekömmt und besser aufwachsen kann. Umgefallen und faulende Bäume sind aus dem Walde zu schaffen, sie stecken nur die gesunde Bäume an, sonderbar die Nadelholzbäume; denn darinn wachsen schwarze Würme, welche den grünen Bäumen, oft dem ganzen Wald das Verderben bringen.

Wer überständiges Holz in seinen Waldungen hat, haue alles um, und lege Holzmagazine, oder Vorrath an, wo das Holz an einem guten Orte wohl gedecket, und dürr erhalten, zum nöthigen Gebrauche zu bewahren; hiedurch ist ein drittheil Holz zu ersparen. Der Platz aber, wo das überständige Holz stunde, und nun wegen altem Holze keine Stammloden aufwachsen, ist so viel möglich zu lockern, und mit dem auf jeden Boden erforderlichen Saamen zu besäen. Der Appenbaum giebt am faulen Holze guten Zunder, an der Rinde Lohe, an Kohlen die nöthige zum Schießpulver.

§. IV. Nutzbarkeit der ordentlichen Schlägen und Hieben.

Ruhmwürdig sind die Ausmessungen und Beschreibungen der Felder und Wälder, welche an verschiedenen Orten und großen Stiftern geschehen, man verzeichnet das Eigenthum vom Stifte, und das Eigenthum der Unterthanen, und wendt alle Streithändel ab, welche mit den Ausmessungen im Grunde gehoben werden. Sind eben so

die

die Förste und Waldungen ausgemessen, und verzeichnet, so kann der kluge Hauswirth auch die Eintheilungen machen, daß es ihm am Holz nicht fehle; er mache nur den Ueberschlag, wie viel Holz er in seiner Haushaltung bedarf, und wie viel er zu verkaufen habe, seine Haushaltung damit zu bestreiten: sind beede Stücke wohl überlegt, so betrachte er die Lage seines Holzes, ob es schnell oder langsam wachse, hernach mache er die Eintheilung für zwanzig, fünf und zwanzig, dreysig Hiebe, auf so viele Jahre, wo, wenn er herum, das erste Holz wieder muß nachgewachsen seyn; Nachher kann er das Ueberflüssige ausrotten, und die Plätze besser verwenden.

Damit nun das Gehau auf alle Jahre ausgemessen sey, und das Holz von Jahre zu Jahre nachwachse, ist wohl zu beobachten, in wie viel Jahren der Schlag aufwachse und haubar werde: Hierinn sind verschiedene Meynungen. Einige glauben, das Holz müsse ausgewachsen haben, hernach werde es erst haubar: allein woher werden diese das nöthige Bau- und Stangenholz nehmen? man hätte den gröbsten Schaden wegen Menge des auf einmal gefälten Holzes, wie auch an der Art, weil ein großer Theil des Holzes verfaulen und verderben müste, bis der andre ausgewachsen wäre; dieses wäre nur zum Brenen. Einige Holzarten wachsen um dreysig Jahre schneller, andre erst in fünfzig, sechszig Jahren. Gewiß ist, daß jede Holzart in den ersten fünfzehn bis zwanzig Jahren am stärksten, hernach aber langsam wachse. Derowegen auch das Holz, so stärker gewachsen, und von zwanzig, fünf und zwanzig, dreyßig Jahren weit mehr ins Klafter giebt, umzuhauen ist 1. wegen dem frischen Anfluge oder Besaamung, 2. wegen schnellerem Aufwuchs, 3. wegen

Fau-

Faulung vieles abstehenden Holzes, welches überständig ist, oder kruppig bleibt. Daß aber ein Morgen Holz in sechzig Jahren zweymal abgehauen weit mehr Holz bringe, als der in sechszig Jahren nur einmal gehauen, zeigt die Erfahrung.

Bey dem Hauen selbst vom Laubholz laß 1. die sechs gesündere zum Bau- und Nutzholz tauglichere Bäume stehen, welche zugleich Saamen tragen; 2. auf einem Morgen von hundert und zwanzig Quadratruthen bleiben nebst jenen sechs großen Bäumen acht bis neun Oberständner im Durchschnitte von eim und einem halben Schuh dick, und 3. zwölf bis vierzehn Laßreiser von eim viertel Schuh in der Dickung stehen, welche auch junge Oberständner genennet werden. Sonst muß das Holzen nicht alle Jahre geschehen, man kann auch alle drey, sechs, neun Jahre hauen, so wird hernach das Holz zum Brennen recht dürr, mit dürren aber richtet der gute Haushalter weit mehr aus, vom nassen darf er keck noch so viel verbrennen, und er hat nur Rauch keine Wärme. Die gesunde Eiche in solchen Schlägen kann auf hundert, zweyhundert Jahre stehen, wenn sie nicht früher nützlich oder nöthig ist: und sollen keine im ganzen Walde zu Holländer Bäumen abgegeben werden (denn diese schädlichste Ausleuchtung oder Fällung der Holländer Bäume richtet die schönste Waldungen zu Grunde) als welche in das Gehau, in den Hieb selbst fallen, so werden sie in Zukunft mit Vortheil abgegeben, weil aller Schaden von andrem guten Gehölze, der sonst beym Umstürzen und Herausführen durch neue Wege geschieht, verhütet wird.

§. V.

§. V. Gehäue von zwanzig, dreyßig Jahren sind weit vortheilhafter, als die spätere, wegen den Stammloden.

Einige Holzarten werden früher reif, und schlagen, wenn sie überzeitig, nicht mehr aus. So schlägt die dreyßig, vierzig Jahre alte Birke nicht mehr aus dem Stamme, sie ist also mit zwanzig, fünf und zwanzig Jahren haubar: Ahorn, Ruster und Eschen schlagen noch im Alter aus, aber nicht so stark und kräftig. Die Weiden und Pappeln sind mit fünf Jahren haubar, Eichen und Buchen mit funfzig, sechzig Jahren nach Unterschied des Bodens. Alles zu lang stehende Laubholz raget im Jahreschuß nur mit kleinsten Spitzen von Zweigen umgeben, traubenförmig hervor, wo nur ein schlechter Ausschlag zu hoffen.

Die Saamenloden oder Schößlein wachsen in den ersten Jahren weit langsamer als die Stammloden, oder ausschlagende Zweige der Stöcke; jene sind zart, leiden gern von Hitze, Kälte, Nässe, Ungeziefer, das lange dickstehende Gras ersticket sie, sie sind, weil sie zart, des Wildes beßte Speise; in Gebürgen, wo Kies und Steine, kommt kaum der Saamen auf, wo also unumgänglich nothwendig ist, weil Hitze und Kälte auf Steinboden in Gebürgen stärker, daß die Stammloden erhalten werden, diese wachsen weit schneller, und sind jenen Gefahren nicht ausgesetzt. Aus einem abgehauenen Stamme kommen oft zehn, zwanzig, dreyßig, vierzig, fünfzig Schößlein, und setzen in zwanzig, dreyßig Jahren mehr Holz an, als die Saamenloden in vierzig bis sechzig Jahren.

Wo kleine Holzgründe sind, wie in Frankreich, und an einigen Orten Frankens, werden die Schläge alle zwölf bis fünfzehn Jahre umgehauen, und zu Wellen gemacht, nur Brennholz geben, welches man leider! an jenen Orten, wo große Waldungen sind, gar nicht achtet, und verfaulen läßt: man würde sie aber suchen lernen, wenn zur Verbreitung des Feldbaues die Waldungen geschränket würden. Granitz bezeuget, daß zur Zeit, wo die preußische Lande durch Holzausrottung und Urbarmachung bevölkert, und der Acker- und Fruchtbau empor kommen, die Jägerey allezeit entgegengestanden: allein der Monarch ließ sich nicht blenden, noch irrmachen; weil er diese als die sichere Reichthumsquelle erkannte, er ließe fortfahren, und brachte ins Land Fruchtbarkeit, das Holz in Ordnung.

Schöner ist eine andre Begebenheit, da eben dieser Monarch den Wildschaden erwegend, seinem Oberforstmeister dessen Abschaffung angedeutet, welcher die Vorstellung machte, das Wild trage jährlich 24000. Gulden ein: worauf ihm solches der Monarch um 18000. Gulden überlassen, da er aber alle Jahre weit weniger Einnahme von gebörsteten Wilde hat, und darauf zahlen muß, so fühlet er seinen bittersten Schaden.

§. VI. Von den Gehäuen und Schlägen des Nadelholzes.

1. Das Nadelholz schlägt nicht vom Stamme aus, wie das Laubholz, es muß also durch Säen fortgepflanzet werden. Der Saamen flieht gern bey warmen gelinden Mittag- oder Abendwinden, derohalben die Gehäue oder Schläge vom Morgen gegen den Abend zu

richt-

richten sind, sonst werden sie nicht besaamet, und der Saamen, den die Nordwestwinde verführen, fliegt unnütz davon. Dieser Saamen fliegt auch nur hundert und fünfzig oder zweyhundert Schritte weit, daher die Schläge lang und schmal zu richten sind. Jedes Gehäu verwahren einige mit einem drey Schuhe tief- und so breiten Graben wider das Vieh, und Einfahren, damit der aufgehende Saamen geheget werde, andre machen mit gewissen Pfählen, Steinen ihre Zeichen; das beste ist, solche Gehäue mit Zäunen von lebenden Reisern bemerken, und unterscheiden, wie die Wege auf beeden Seiten mit kleinen Alleen im Berner Gebiete durch die Wälder bezeichnet sind, welches alle Wege durch Waldungen verschöneret, und wider Viehetriebe sicheret. Bey ordentlichen Gehäuen läßt sich auch das Harz und Pech sammeln, welches beym Ausleuchten zu Grunde geht.

2. In ordentlichen Gehäuen, wo Lücken bleiben, kann man den Saamen einsäen, und so das Feld vernutzen. Auf harten, bergigen, steinigen Böden gerathen Birken, Hagebuchen mit dem Nadelholz wohl, wenn auch nur ein Zoll tiefe Erde zu finden: die Eiche hingegen gehet mit den Wurzeln tief in die Erde, und wo Steine, Kies, Thon und Sand ist, höret sie auf zu wachsen. Nahe an Städten, wo Brennholz nöthig, sind schnellwachsende Holzarten, als Birken, Tannen und anders Nadelholz zu pflanzen. Magerer Boden, wo Steine, Kies ꝛc. giebt festeres Holz, er ist also zu Bretterbäumen dienlich: auf fett- und lockerem Boden wächst zwar das Holz schnell, wird aber nicht fest.

3. Beym Abhauen des Nadelholzes bleiben keine Saamenbäume stehen, die schmale Schläge ersetzen die-

se;

se; denn stehende Bäume würden den Nachwuchs hemmen, und kein junges Holz aufkommen lassen; die Winde brechen sie auch gern um, und die Umstürzende schlagen oft dreyßig bis fünfzig Bäumlein darnieder. Das Nadelholz fällt gern um, weil es keine Pfahlwurzeln hat, wie die Eichen, seine Wurzeln laufen nur oben hin.

§. VII. Wann, zu welcher Zeit, und wie das Holz zu hauen.

1. Das Laubholz schlägt lieber bey dem Stamme und Wurzeln aus, wenn das Abhauen im Frühling am Ende des Märzen geschieht: im Herbst und Winter, wo der Saft durch Fröste schaden leidet, mißlinget nicht selten der Ausschlag bey dem Holzhauen. An Sumpforten, wo Ellern sind, können sie im Herbst oder Winter geholzet werden, weil ihr Saft länger hält, und später als bey andern Arten eintritt. Das Nadelholz ist im Herbst zu hauen, wo es besser zum Bauen, und wenn man es noch vor Winters aus dem Forst bringen kann, so ist der Boden zur Besaamung besser zu bereiten, er wird nicht so zertreten ꝛc. Beym Abhauen sollen keine Gebüsche, keine Wachholder (als einige Stämmlein, wie bey dem Laubholz die Laßreiser wegen festen Holz der Wachholder) keine Haselnüsse, keine Weiß- und Schwarzdorn ꝛc. stehen bleiben, sonst kommt kein ordentliches Holz, sondern nur leeres Gesträuch auf, wodurch das beßte Holz ersticket wird. Das Holz bey der Sonnenhitze im Walde liegen lassen, ist wegen den höchst schädlichen schwarzen Würmen gefährlich, wo es also erst im Märzen gefället wird, kostet es Mühe aus dem Wald zu schaf-

fen.

fen, man muß es wenigst an den nächsten leeren Platz auſſer dem Walde bringen.

II. Das Bauholz betreffend sind an verschiedenen Orten löbliche Gewohnheiten, man leuchtet in den Gemeinden alle Jahre um, besichtiget die Häuser, und trachtet dem künftigen Schaden einiger bedürftigen oder sorglosen Besitzer vorzubiegen, weil oft in diesem Jahre mit einem Baume zu helfen, im folgenden fünf, acht, zehn vonnöthen sind. Haben Gemeinden kein eignes Holz, so wenden sie sich zu ihren gütigen Herrschaften, welche, da sie jenes weisen Regenten Denkspruch gewählet: „Ich will lieber, daß mein Land mit Häusern, „darinn Menschen wohnen, als mit Wäldern, worinn „nur Unthier sind, gezieret sey„ auch den Bittenden nichts versagen, wenn anderst Förster und Jäger keine widrige Rathgeber sind; denn solche unbarmherzige Menschenfeinde, und mitleidige Freunde wilder Thiere sind, wenige Gottesfürchtige ausgenommen, allezeit einer widrigen Gesinnung, und wissen alle gute Absichten auf ihren Nebenmenschen zu vereiteln, wenn man nicht mit anständigen Opfern im Hause vorkömmt, sie mit Geldverbindungen zu gewinnen weis; sie machen wenigst solche Verzögerungen, daß der Bittende des Laufens und Bittens müd vom Bitten abstehen wird.

1. Zur Sache näher zu kommen, ist außer sonderheitlichen Zufällen eines Brandes ꝛc. kein Bauholz anders als aus dem Gehau, oder am Ende der Waldungen, wo kein Schaden geschehen kann, zu nehmen, oder die taugliche Windfälle sind zu wählen. 2. An jungen Eichen und andern Gehölzen im Gehau können sich Gerber zum Lohe, Färber, Schreiner, Drechsler, Wagner

das anständige aussuchen. 3. Die Baumeister wollen das Bauholz (welches wie das Brennholz im abnehmenden Monde, wo die Bäume an Säften leer, nicht im zunehmenden oder Vollmond, wo das Holz voll Saft nur Würme gebährt, zu fällen) bey trockener Luft gehauet wissen, das Nadelholz als Tannen, Fichten ꝛc. gestatten sie im Neumond zu fällen, und zwar zwischen Martins und dem Anfang des Februars, wo der Saft in den Wurzeln, und keiner im Stamme, der fester, dauerhafter, nicht wurmstichig wird. 4. Das Bauholz muß recht ausgetrocknet haben, ehe man es in die Gebäude verwendet, wenn nicht Schaden leidende oder auseinander weichende Gibel oder Gebäude mit feuchten Holz zusammenzubinden sind, so durch Schwinden zu erwirken. 5. Das Latten-Bretter-Pfahlholz sammt Hopfenstangen sind auch zur rechten Zeit aus dem Walde zu schaffen, wie auch durch Sturm und Winde niedergerissenes Holz an Stämmen, Aesten ꝛc. damit nicht im Frühling die darunter aufgehende Bäumlein ersticken. Wobey Jäger und Förster alles mit Vorwissen der Herrschaft thun sollen, damit nicht Eigennutz den Meister spiele; erwischen sie auch im Walde Frevelnde, so sollen sie nicht selbst Richter und Henker seyn; denn sie halten die Menschen weit geringer als das Wild, diesem schonen sie, jene schlagen, schießen, morden sie ohne Barmherzigkeit, der Herrschaft ist die Anzeig zu machen, welcher Gott die billige Bestrafung aller Frevelnden überlassen hat. 6. Das Nadelholz zu Brettern fodert hundert und zwanzig Jahre, Bauholz siebenzig, Brennholz nach jetziger Art zwanzig, dreyßig Jahre, sonst bis zum Auswachsen neunzig, hundert Jahre.

III. Die Bäume absägen scheint besser als das Abhauen zur Ersparung der Späne: sie werden entweder tief abgesäget, wobey auf beeden Seiten des Baumes zwey tiefe Löcher zu hauen, damit die Sägende im Boden tief stehen und bequemer sägen können; oder es wird höher abgesäget, und die hohe Stöcke werden hernach den Armen um einen leidentlichen Preis zum Ausgraben überlassen, welches der Herrschaft nützer, als es verfaulen lassen, ausgefallener Saamen wächst hernach gern auf diesem gelockerten Boden. An hohen Bäumen hauen Eigenthümer die untere breite Aeste an Eichen und Fichten ab, so bringen die umfallende Bäume weniger Schaden.

§. VIII. Von schädlichen Waldhüten, Grasen ꝛc.

I. Vieh gehöret in keinen Wald zur Weyde, es schadet jedem Nachwuchs, sonderbar im Frühejahre, wie das Wild; die Nässe, Rauppen und Würme sind auch dem Viehe höchst schädlich; der Feldbau muß dabey leiden. Alle Forstverständige sind der Waldhuth entgegen; weil das Holz dicht beysammen stehen soll, wo aber Vieh darein geht, so wird es dünn. Das Vieh hat ohnedem im Wald die schlechteste Nahrung, wird hungerig dabey.

Die Trieb- und Waldhuthgerechtigkeiten sind wegen allzu großem Schaden des Waldes und des Viehes ganz unkräftig; denn vormals, wo diese Gerechtigkeiten ertheilet worden, waren lauter Wälder, nachdem aber in Folge der Zeiten zur besseren Nahrung viele Waldungen in Wiesen und Aecker verkehret worden, und in den neueren Zeiten der Kleebau empor kömmt, so kann auch keine Gerechtigkeit liebende Herrschaft mehr die Waldtriebe

dulden; weil der Feldbau bey sich vermehrenden Menschen zu erweitern, und die Waldungen zu schränken, somit wohl zu pflegen, und das Vieh daraus zu verweisen ist: denn ungereimt wäre, wenn Thiere sich zum Nachtheil der Measchen vermehren sollten, welche doch dem Menschen nachstehen müssen.

Herr Mayer sagt in seinem dritten Theile oftgepriesener Landwirthschaft: Triebgerechtigkeit hin! Triebgerechtigkeit her! was im alten waldigen Deutschlande vormals ein Recht war, ist jetzt bey angebauten und bevölkerten Ländern das ungerechteste Recht, Holzungen also ohne Nutzen vielmehr mit offenbarstem Schaden zu verderben. Das allgemeine Heil, und die Vortheile jener selbst, die an einem so verderblichen Rechte Theil haben, fodern hier die Obrigkeiten laut auf, auch bey Widersprüchen kurzsichtiger Unterthanen ein anders zu ordnen, und so schädliche Rechte zu verwerfen.

Weil aber nicht alles schnell anders zu richten, und diese Rechte nicht gleich in andre zu verwechseln, so wären einstweil die Waldtriebe zu gestatten so weit, als alle Waldordnungen, sonderbar die Königl. Preußische 1775. verordnet, daß das Vieh bis nach hergestelltem Kleebau in jene Waldungen gehe, wo es die Spitzen des jungen Holzes mit dem Mäulern nicht mehr erreichen kann. Sonst wäre der kürzeste Weg, wenn Herrschaften ihren Unterthanen für ihr sonstiges Huthrecht gewisse Plätze zum Klee- Wiesen- oder Ackerbau in Gnaden verstatteten, sie auf gewisse Jahre von Abgaben und Zehnden, bis sie wohl angebauet, frey ließen: so hörte die Waldhuth, und mit dieser alles Gezänk und Streithändel zwischen Förstern und Bauern auf.

II. Das Waldgras ist in schönen dichten Waldungen, wie sie seyn sollen, und worein zwölf Jahre lang kein Vieh eingelassen worden, gar nicht zu finden, und hernach geht das Vieh vergeblich darein. Sonst ist das Waldgras schlecht und mager, verdumpfet, stockend, rohesaftig, grob, unschmackhaft, nahrungslos, feucht und ungesund, je mehr Gras, so weniger Holz, dieses Gras ist also nicht zu suchen. Baue man nur fleißig den Klee, und andre Kräuter, so wird man dieses leicht entrathen; das Vieh wird sich auch besser und gesünder dabey befinden.

§. IX. Von Besaamung und Pflanzung des Waldes.

1. Jeder Jäger und Förster sollte den Saamen von jeder Holzart allezeit bereit haben; damit er nicht täglich müssig im Wald herum laufe, säe er auf leeren Plätzen, ehe der Wasen ansetzt, oder nach aufgehauenen Wasen, den dahin gehörigen Saamen; der Nadelholzsaamen bleibt drey, vier Jahre gut.

2. Beym Saamensäen ist zu sehen auf zeitigen Saamen, auf das Feld, wohin zu säen, und auf die Säzeit. Das erste sehen emsige Förster durch Proben, wenn der vom Baume abgenommene Saamen in Händen gewälgeret ausfällt, ist er reif; er wird mit der Hand im Märzen gesäet, oder es werden ins Feld Zweiglein m.t Saamen gesteckt, den der Wind verstreuet; das Feld dazu muß wie Ackerfeld gebauet seyn.

3. Eichel- und Büchelkerne werden im Herbst vor dem Frost gesammelt, im Gewölbe alle Wochen gewendet, bis gegen dem Frühling, wo man sie in feichten Sand des Kellers nach einer Schicht Eicheln oder Bücheln

Sand, oben darauf wieder Eicheln ꝛc. keimen läßt, hernach kann man sie auf einen wohl gepflügten Acker zwey Schuhe weit von einander stecken, oder säen und reinigen; diese Art ist bey Anlegung neuer Hölzer die beste.

4. Der Nadelholzsaamen wird im Herbst gesäet, weil ihm Fröste nicht schaden; oder er wird an lange Prügel gebunden auf die Aecker gestecket, damit ihn die Winde ausstreuen.

5. Der Fichtensaamen wird erst im Februar zeitig, wird also im Frühling gesäet, und ist mit Dornwellen einzuegen.

6. Linden, Lerchen, Föhren, Ahorn, Aspen, Erlen, Birken, Sal- und Rothweiden, Weißbuchen können wegen kleinen Saamen mit Sand gesäet werden, sonst verderben die zu nahe beysammen aufgehende Bäumlein einander selbst, das Feld muß ohnehin wohl geackert und geeget seyn.

7. Hauswirtschaftlich säe zuvor Korn, oder Haber ꝛc. darauf, wenn jenes eingeeget, erst den Holzsaamen, der mit einer runden Holzwalze unterzubringen, hernach beym schneiden müssen die Schnitter das Korn kurz ohne Schaden der Bäumlein abnehmen.

8. Den tauglichen Boden ersehe dazu aus dem schon erwachsenen Holze, wo jede Art gern wächst; schwarze, fruchtbare Erde liebt das meiste Gehölz: die junge Schößlein sind wider Wild und Viehe mit Dornen und Sticheln wohl zu verwahren.

§. X. Vom dürren Brechholz, von Misteln ꝛc.

I. Dieses ist in vielen Gegenden ein Stein des Anstoßes, man gönte es an manchen Orten den Armen gern: allein

allein die minder barmherzige Jäger, auch die Billigkeit liebende sind dagegen: weil unbescheidene Arme mit Abhauen oder Anpicken junger schönster Stämmlein großen Schaden verursachen, man will daher die Arme aus dem Walde verbannet wissen, sonderbar, wenn sie ein Recht daraus machen. Aber nein! die Nächstenlieb soll nicht erlöschen, sondern nur Schranken setzen, Zeit bestimmen, und jenen das dürre Brennholz zur Nothdurft gönnen. Man gebe also den um Brennholz bittenden gewisse Zedel, oder bestimme bittenden Gemeinden gewisse Wochen und Täge zur bequemen Zeit im Winter, wo sich alle und jede zugleich im Walde einfinden am benennten Orte, wo Förster und Jäger als Aufseher zugegen, damit dem Walde kein Schaden geschehe, ausser der bestimmten Zeit aber erlaube man Niemand dürres Holz zu brecheo, oder zu holen, damit Niemand Vorwand und Gelegenheit zum Schaden finde: jene aber welche sich in andern Tagen, von fleißig nachsehenden Förstern erwischen lassen, schließe man aus, und versage ihnen nach geschehenen Ermahnungen das Holzbrechen auf alle Zeiten. So geschieht alles ordentlich, und ohne Schaden.

II. Die Misteln wachsen auf Eichen- Fichten- Aepfel- Birn- und andern Bäumen, haben dick grünes Laub, anfangs grün hernach weiße Beere; es ist ein Auswuchs von überflüßigem Baumsaft, seine Beere fressen Tauben, Kranowetvögel und Misteln. Aus den Bäumlein wird der Vogelleim gemacht, man schneidt die äußerste Schale vom Holz, das Mark wird klein geschaben, darüber gieß Wasser, stoß es zum Brey, hernach wasch, nnd stoß das Unnütze ab, und der Leim bleibt in den Händen. Die Beerlein sind unschädlich, purgiren, daher geben sie

Bauersleute, wie den gekochten Lein, ihren Kühen in Wasser gekochet, die Nachgeburt abzutreiben. Aus den Beerlein wird auch Leim gemacht. Die Brombeere sollen wider das Magenbrechen dienen. Die Hafelnüsse sind schädlich, unzeitige erwecken die Ruhr sind daher im Wald nicht zu achten. Die Sauerachbeere sollen den Magen stärken, Lust zum Essen erwecken; der aus zeitigenden Beeren gepreßte Saft befestiget die wackelnde Zähne, heilet frische Wunden.

§. XI. Vom schädlichen Einheizen, und von den Oefen.

Zum Einhitzen ist jede Holzgattug tauglich, das Buchholz aber das tauglichste, auf eine Holzwelle einige Buchscheiter geben ein warmes Zimmer. Vom andern, weichern Holz wird mehr erfodert. In den Niederlanden, wie auch in der Schweiz hat man Steinkohlen, womit itzo zu Hall in Tyrol das Salz gesotten wird, auch Turpen, in Schwaben Torf, welcher an Sumpfplätzen, wo das Färren- oder Heydenkraut mit Tannen wächst, zu sehen, er wird wie große Wasen abgestochen, gedörret und zum Einhitzen gebraucht, womit viel Holz ersparet wird, er rauchet aber stark.

Sonst findt man nirgends im Winter wärmere Stuben als bey den Landleuten, und geringen Wirtschaften; man kömmt oft in Stuben, wo der Schwall entgegen fliehender Hitze schon schröcket, und Unvorsichtige nahen sich oft dem glüenden Ofen, die erkaltete Hände zu erwärmen, welche oft davon gar staar und unbiegsam werden, wo äußerste Hitze auch äußerste Kälte nothwendig Krankheiten und Ungemach nach sich ziehen. Der Bauer

wird im Sommer selten krank, wegen Arbeiten hat er keine Zeit dazu, im Winter aber, wo er müßig sitzt, den Ofen hüthet, in der Hitze schmachtet, wird er krank, unkräftig, unthätig und schläferig, ist er nun krank, so hitzet man mehr ein, macht ihn schwächer, und gar ohnmächtig. Der Herr Pfarrer muß nun kommen, sein Amt thun, vor Hitze kann er selbst nicht bleiben, da er gesund, und wie soll der Kranke dabey bestehen? Alles Uebel würde durch zwey Stücke geheilet und zwar mit Hebung des Ursprunges vom Uebel, 1. die Bauersleute gewöhnen sich nur an, stets in Bewegung zu bleiben, und einige Winterarbeiten, als Dreschen, Holzhauen, sägen, Weiden sammeln und auslesen, Stein- und Gyps mahlen für die Felder, Erde führen, damit auch das Vieh nicht zu lang steht, ausbesseren und böstelu, drechseln ꝛc. vorzunehmen: eben so können sich die Weibsleute mit der Viehwarte, Spinnen, Dreschen, Futterstoßen, Stein- und Gypsmahlen ꝛc. abgeben. 2. Halten sie nur ihre Stuben ganz mäßig warm, lassen beym Einfeuern nur vier, bey großer Kälte sechs Scheiter einlegen, und wenn diese abgebrennt, können einige Scheiter nachgeleget werden, sind auch diese verbrennt, so schließe man das Ofenthürlein, welches an jedem Ofen zum Holzsparen nothwendig ist; denn sonst geht die meiste Hitze durch diese Oeffnung unnütz zurück. Auf diese Weise werden alle im Hause bestehen, sich erwärmen mit dem halben Holz, und dabey gesund seyn.

Große Unglücke zu verhüten ist Vorsicht nöthig wegen dem Feuer, und die Ofenthürlein sind nach abgebrenntem Feuer sorgsam zu verschließen; denn Hunde, besonders die Katzen kriechen der Wärme nach, legen

sich in den Ofen auf die heiße Asche, worunter noch Kohlen sind, sie springen heraus, bringen das Kohlfeuer mit sich in die Ställe, Scheuren, Böden, Heu und Strohe: so wird manche Feuersbrunst erweckt, wessen Ursprung verborgen, und kommt mancher unschuldig in den Verdacht. Vor Schlafengehen sehe nur jeder sorgfältige Hausvater, oder Mutter fleißig nach, ob das Feuer wohl verwahret, und die Ofenthürlein wohl verschlossen seyn; er verlasse sich auch selten auf seine Dienstbothen; denn ich fande selbst einmal in der Nachtzeit, wo ich gleichsam vom Schutzengel gemahnet mich des Feuers vom Backofen erinnerend aus dem Bette sprang, nachsahe, und den Kohlhaufen im Ecke ganz feurig, eine Spanne von diesem einige zu dörrende Flachsbüschel an die Brodbretter anlehnend erblickte, ober diesen Brettern waren die Balken vom Boden, auf diesem Heu und Grummt, worunter das Vieh stunde, zur Rechten war die Scheuer mit Strohe, zur Linken die Getreidböden und das übrige Gebäude: ich riß den Flachs hinweg, weckte den unvorsichtigen Dienstboden, und zeigte ihm seinen fürchterlichen Fehler. Man lerne hieraus aufs Feuer fleißige Aufsicht zu halten.

Wegen gleicher Gefahr sollte man in großen Pallästen und kleinen Wohnungen die große hölzerne Thüren vor den Oefen wegschaffen, und eiserne daran machen; denn ein ausfallender Brand kann leicht mit der Ofenthür den Kamin entzünden, und ganze Gebäude in Asche legen. In den berühmten Reichsstiftern Salmansweil, Weingarten, Kaisersheim ꝛc. ist hierinn die beßte Vorsehung gethan.

VI. Abhandlung.

Von verschiedenen hauswirthschaftlichen Gegenständen.

§. I. Von den Oefen und Feuerheerden.

Die Oefen und Feuerheerde verdienen in der Hauswirthschaft zur Holzersparung eine besondre Achtsamkeit. In gewissen Orten denket man wenig darauf, man nimmt gern ein Stück Geld von Holländer Bäumen und andrem Holze ein, man brennt in allen Oefen, auf ungeheuren Heerden das Holz nur tapfer darauf, und ein kahles Lamentiren giebt den Ausschlag, man beklaget, das Holz werde dereinst mangeln, man geht aber nicht zum Werke, dem künftigen Mangel durch thätige Sparsamkeit zu steuern.

I. Man hält zwar Oefen, welche zwey Zimmer hitzen, man feuert aber also ein, daß die Oefen alle Augenblicke aufspringen, und nicht genug wider den Rauch verschmieret werden können: würde man das Holz am Vorabend (von erdenen Oefen ist sonderbar die Rede) einlegen, damit es schön dürr würde, so brennte es leicht, und vier Scheiter erwärmten mehr als acht grüne, frischeingelete, oder ungestümm eingeworfene, daß die Oefen ganz erschüttert auseinander weichen. Mäßig- und langsames Einhitzen ist über alles, man kann, so oft die erste Scheiter abgebrennt, einige nachlegen, hernach das Eisenthürlein verschließen: ist es sehr kalt, lege man das zweytemal nach, oder hitze gegen Abend frisch ein, es thut dem Ofen nicht so wehe, als das gähe Einhitzen. Man hat dermalen keine Oefen, wo man selbst im Zimmer

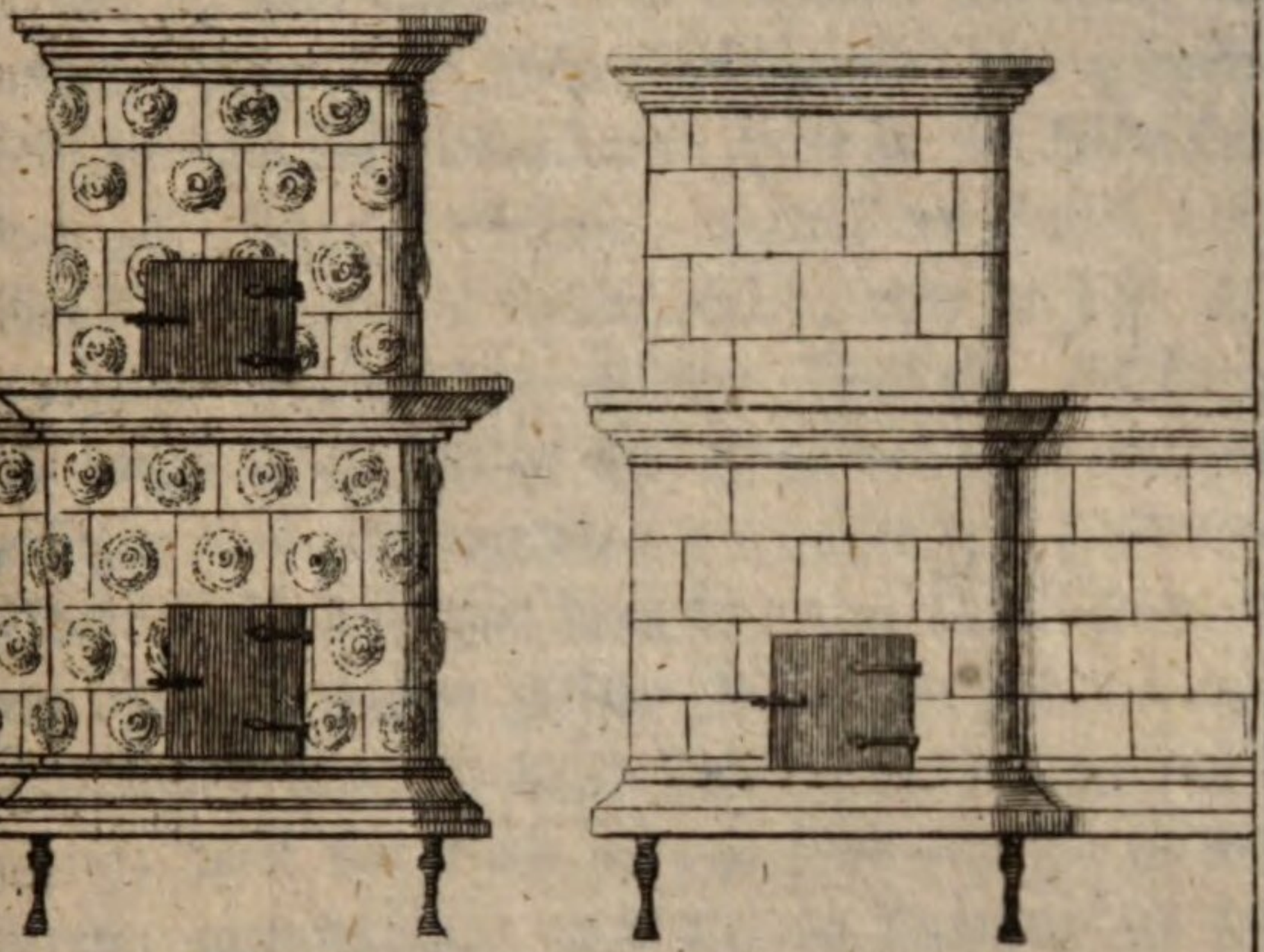
mer einhitzet, ohne daß ein Rauch eindringe, welcher durch Röhre abgeleitet ist, diese schaffen die Deutsche in Rom fleißig für den Winter an.

Die erdene Oefen sieht man in der Schweiz am schönsten, theils grün, meistens weiß, oder auf Porcellainart gemalet; auch in Schwaben sonderbar im Reichsstift Salem stehen in dem mit Alabaster neu überzogenen Speißzimmer an den zwey Ecken zwey gar niedliche, weiße Oefen auf Art des zweyten in beygelegtem Muster B, an der Farbe den Geschirren von der englischen Erde gleich, sammt daran angebrachten Laubwerken, und darauf gesetzten Urnen. Häfner demnach oder Ofenmacher, die in der Fremde etwas lernen wollen, können in dasigen Gegenden, wie in der Schweiz schöne Oefen zu machen lernen.

II. Auf wohl eingerichteten Heerden ist mehr Holz zu ersparen, geschlossene, mit Windlöchern versehene Heerde kosten zwey Drittheil weniger Holz; das von Natur in die Höhe steigende Feuer auf Holzböcken am freyen Heerde kann nicht auf allen Seiten wirken, die wenigste Hitze dringet an beygesetzte Häfen oder Geschirre, und die meiste geht unnütz in die Höhe, wie jeder mit Augen sieht, und mit Händen greift: hingegen an Kesseln, welche über die Windlöcher stehen, schlägt die ganze Feuer- oder Kohlenhitze an, und was dort viel Feuer nicht zwingt, verrichtet hier ein kleines. In Schwaben, in der Schweiz, in Bayern und anderswo sieht man allbereit auch bey gemeinen Bauersleuten die Heerde mit Windlöchern, wo das Holz rar und theuer, oder wo man für Holz gern ein Stuck Geld einnimmt, thun diese treffliche Dienste. Der Heerd hat in verschiedener

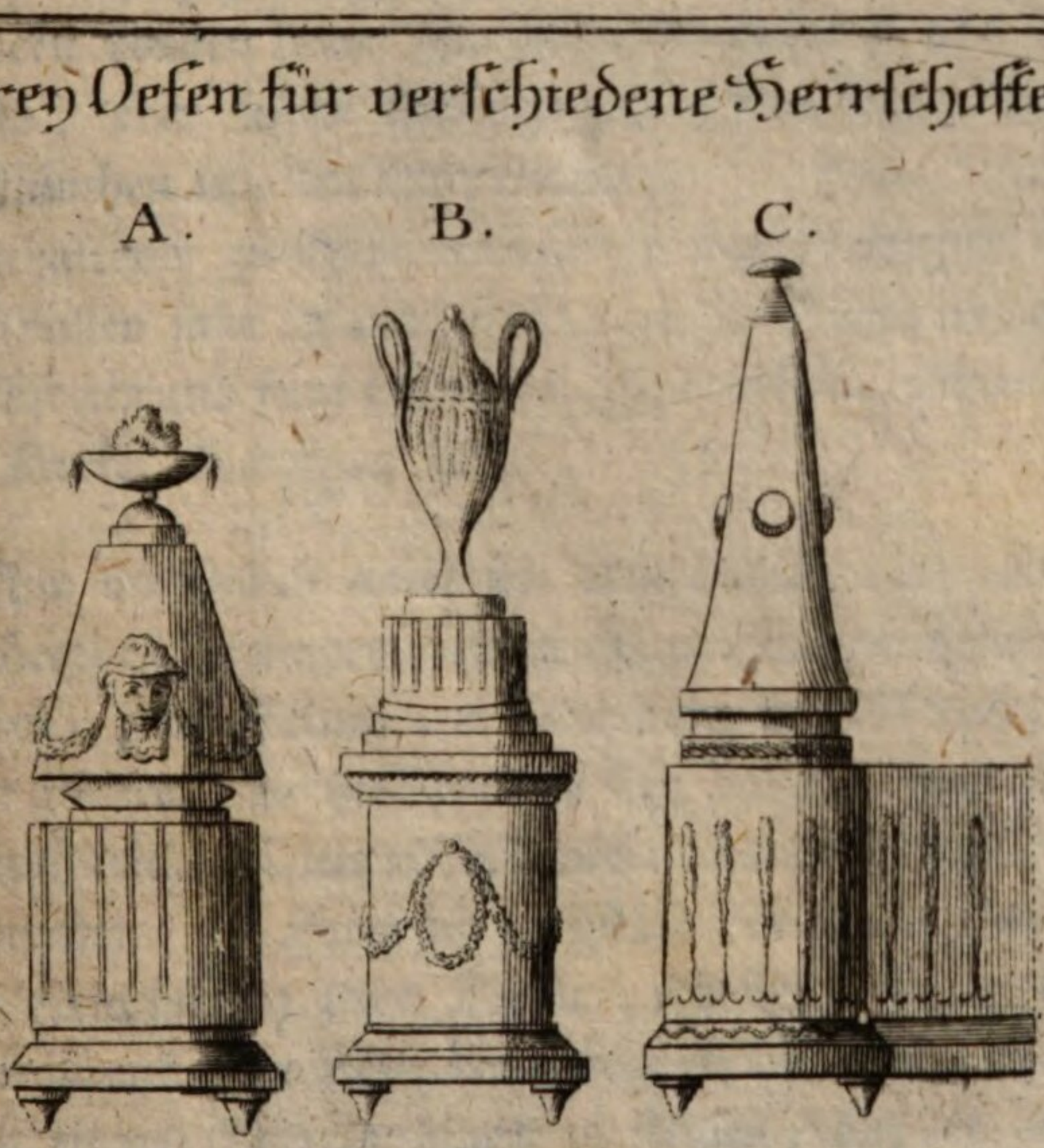
Größe

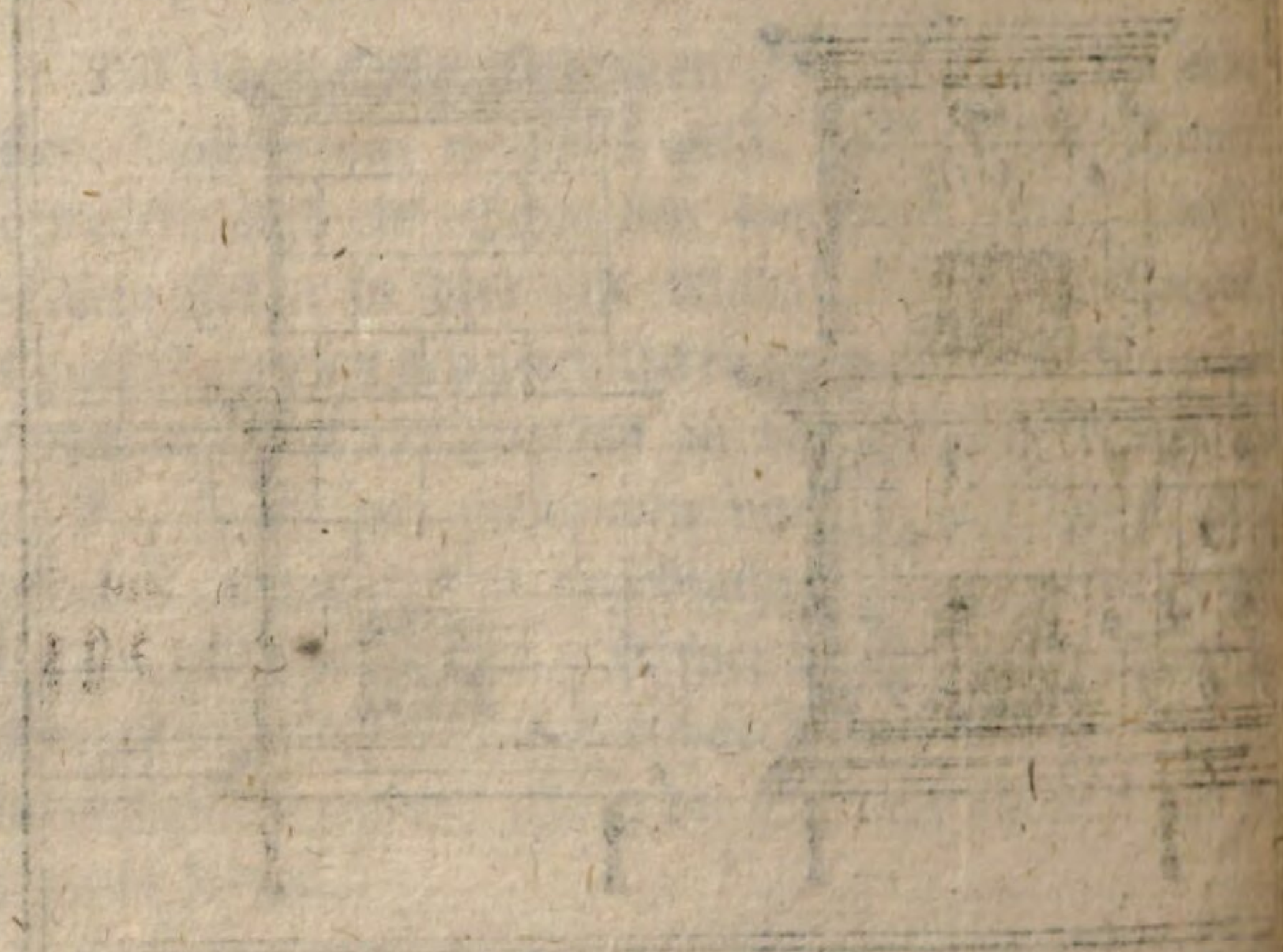
Zween irdene Oefen für Landleüte.



Drey Oefen für verschiedene Herrschaften.

A. B. C.





Größe seine Oefnungen auf den Seiten, vornen oder hinten zum Holz einlegen, welches brennt, oder man bringt nur Kohlen darein, bey welchen, wie nach abgebrenntem Holze man diese Oeffnungen mit eisernen Thürlein verschließet, damit alle Hitze in die Höhe steigen muß zur oberen Oeffnung, worauf der Kessel, oder das Geschirr gesetzet wird, an diesen, oder an das Kastrol (erzerne Häfen, oder eiserne, kupferne Geschirre sind die tauglichste) schlägt nun die ganze Hitze an, und bey geringen Kohlfeuer werden alle Speisen weit geschwinder gekocht. Eben so hat man besondre kleine Oefelein auf dem Heerde, welche gleiche Höhlungen haben, oben aber geschlossen sind, in diesen sind die Braten gar mürb und saftig, weit besser als an den Spiesen, wo sie nur ausdorren, zuzurichten. Auf kleinen Heerden an den Mauern können drey, vier solche Windlöcher von Backsteinen, oder festen Steinen zugerichtet seyn, wie sie zu München in allen Wirthshäusern zu sehen. In der Statthalterey zu Wihl unter dem Hochfürstlichen Stift St. Gallen sahe ich einen Heerd an der Wand mit einem Backöfelein und fünf bis sechs Windlöchern, welcher ganz mit Kupfer überzogen war.

Eine vorzüglich geordnete Einrichtung der Küchen und Heerden bewunderte ich im oft gerühmten Reichsstift Salem, zwey Stund von Meersburg am Bodensee, wo unter andern eine Gesindkuche ist, darinne man wegen allzuzahlreicher Dienerschaft ungeheure Kessel zum kochen gebrauchet: der Heerd ist in Mitte der Küche viereckig, doch gleichsam in zwey Theile getheilet, durch dessen Mitte ist auf einer Seite ein Gänglein unter dem Schloth durch einige Stafeln hinab zu steigen, auf der andern

Seite

Seite steht ein rundlichtes Mäuerlein in die Höhe bis zur Decke; des Gängleins Breite ist ungefähr vier- die Länge acht Schuhe, daß ein Mann gemächlich hinein gehen, und darinn auf beyden Seiten, wo sechs Oefnungen zum Holz einlegen, und Feuer aufschüren sind, feuern kann wie bey sonstigen Ofenlöchern, diese werden nach zu Kohlen abgebrenntem Holze mit eisernen Thüren verschlossen, damit keine Hitze mehr unten heraus kann; der Eingang ist um einige Schuhe tief mit Stafeln gerichtet, damit man bequemer Einschüre, und der Heerd nicht zu hoch sey, die große Kessel hoch zu heben. Auf die obere Oeffnungen werden die Kessel gesetzt, und Jedermann geht um den Heerd, ohne ein Feuer wahrzunehmen, weil von außen keine Oeffnung ist, und durch die starke Steine kein Feuer dringen kann. Solche Heerde dienen großen Haushaltungen trefflich. Die Kästen des Heerdes ertrüge ein Jahrgang vom überflüßig verbrennten Holz, der Gewinn ist alle künftige Jahre zwey drittel an erspartem Holz, die Holzfuhren und dabey abgemattete Pferde, welche indessen zu andern Fuhren besser zu gebrauchen, nicht gerechnet. Von diesem großen Heerde, wie vom kleinen geben die beygelegte Muster ein mehreres.

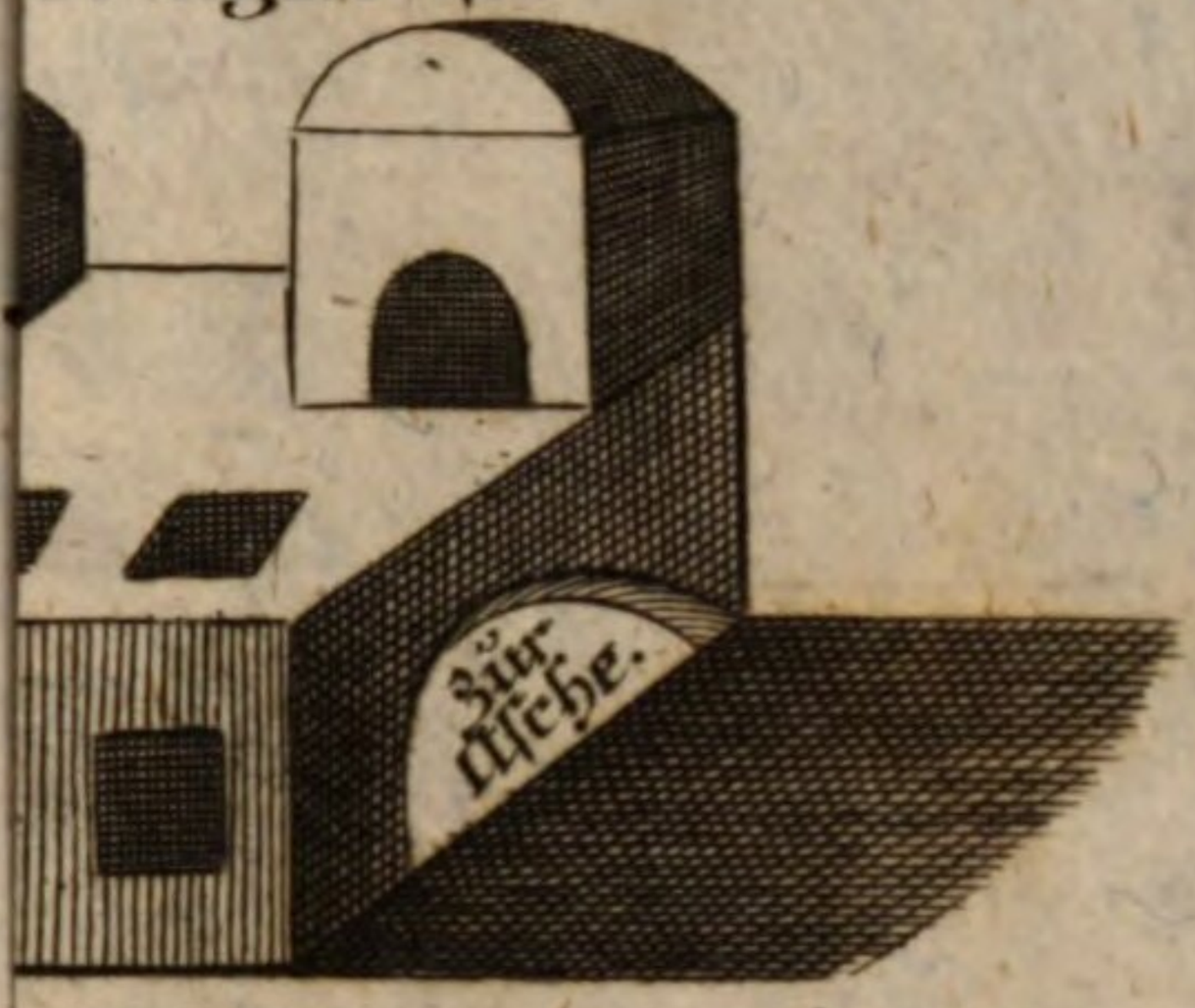
§. II. Vom Brodbacken, und den Backöfen dazu.

I, Wie nothwendig nun das Brod im Hause sey, erfahren alle. Die alte Deutsche hatten keinen Getreidbau, Eicheln, Bücheln, Kastanien ꝛc. gaben ihnen Brod, wie die Erdäpfel den Amerikanern: in Frankreich wird der Weizen nur geschrothet, in Wälschland grob gemahlen, und er giebt ein rauhes Brod, in Deutschland hat man die bessere Art, gutes Brod zu backen, sonderbar in Oesterreich und Franken, daher sind

auch

äuf der Seite, wo es besser
bringen ist.

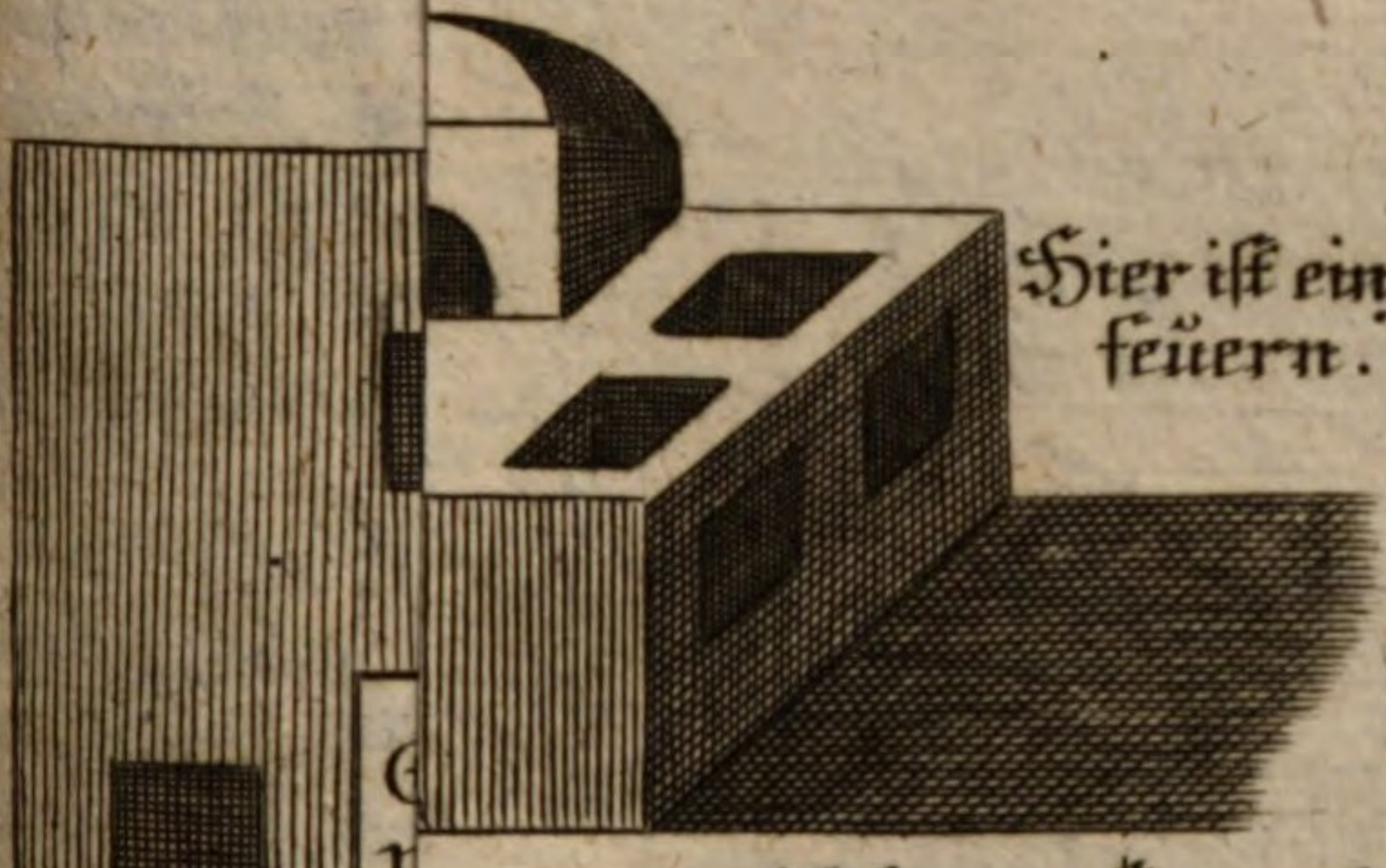
Die



Windlöchern, zum Einfeuern
cke an 2. Wänden stehen kann,
iken zum bequemen Stehen
rey hat.

Die Ei

elein in der Mitte.



erd, der auf beyden Seiten frey,
d, wie obiger, steht. Wo auch
zufeuern, vorn aber bequem
bloß die Asche unter=
ringen ist.

Der Grundriß
Windlöchern
worinn a

auch in ganz Wälschland die Becker sehr angenehm, weil sie ein besseres Brod zu backen wissen, nachdem sie das grob gemahlene Mehl erst in Handmühlen rein und fein gemacht. Weizen, Korn und Gersten geben insgemein das Brod besser oder geringer, nachdem die Müller durch Geschicklichkeit und feinere Beutel feineres Mehl zu verschaffen wissen: das Korn giebt schwärzeres, aber für Arbeitende stärkenderes Brod, wächst in Wälschland nicht; der Weizen und Kern geben feineres und weisseres, aber minder kräftiges Brod; die Gerste giebt räuher und trockneres Brod. Ein Becker, der recht weißes, gelind und schmackhaftes dem Milchbrod ähnliches Brod zu backen erlernen will, übergehe das an seiner herrlichen Kirche und Gebäuden prächtige Stift Ottobayern nicht, dort kann er die Art vorzüglich schmackhaften Brodes erlernen: ich machte die Anfrage darüber, und glaubte, es sey Milch bey dem Brod, ich erhielte aber zur Antwort: nein, keine Milch, sondern etwas weniges Hefen anstatt des sonstigen Sauerteiges kommt unter das feine Mehl, und also wird es gebacken: Hefen also macht es so angenehm.

II. Das Brod zu backen, haltet insgemein jeder Bauersmann seinen besondern Backofen, welches gar nicht Hauswirtschaftlich scheint, und ich ziehe allzeit jene Orte vor, wo man Gemeindsbacköfen hat: denn wird ein jeder Landmann nehmen 1. was ihm die Aufrichtung des Backofens, der auch zuweilen erneuert werden muß, kostet; 2. was er für Holz verbrennt, wofür er ein Stück Geld im Jahre einnehmen könnte; 3. was für Zeit dabey versäumet wird, welche zu andern nützlichen Arbeiten und Beschäftigungen zu verwenden wäre: hingegen den geringen Aufwand, oder die Zahlung des Gemeindbeckers,

so

so wird er sehen, daß der Gemeindbackofen vorzuziehen sey, wo man sicher mit dem halben Holz in der Gemeinde für alle backen kann. Bey hohen Herrschaften stünde, diesfals vorsichtige Einrichtungen zu machen, und fürs allgemeine Beste Backöfen in jeder Gemeinde aufrichten zu lassen mit Bestimmung eines billigen Preises für des Beckers Lohn, wodurch viel unnütz verbrenntes Holz ersparet würde, zugleich der Feldbau wegen mehr dazu gewonnener Zeit nicht so stark verabsäumet würde. Wollten jedoch ärmere den Teig selbst machen, so hätten sie auch weniger zu zahlen.

§. III. Vom guten Gebrauche der Wasserquellen.

Das Wasser sollte und könnte an vielen Orten weit besser benutzet werden; denn viele Quellen fließen unnütz dahin, viele Bächlein bey natürlichen Fällen könnten vielfachen Gewinn einbringen und man achtet sie nicht. Nebst den Wasserleitungen zur Einwässerung der Wasen aus den Dörfern, der Wiesen, Aeckern und Gärten könnte es mehr Gebrauch haben. Zu Rom sind drey herrliche Wasserleitungen, die erste im Petromontorio, welche zwey und dreyßig bis sechs und dreyßig wälsche Meilen weit auf diesen Berge geleitet jenem Theile der Stadt über der Tieber, nebst den zwey fast Thurnhohen auf dem Platz vor der Hauptkirche zu St. Peter, vielen andern großen, und den mehrsten Häusern, und Pallästen kleine Springbrunnen giebt, zugleich fließet ein Theil von diesem Wasser durch die obere in die untere Theile der Stadt auf Mühlen zum Mehl mahlen, auf Dratmühlen, auf andre für Drechsler, Tischler ꝛc. zuletzt in eine auf der Ebene von Benedict dem XIVten schön angelegte Bleiche, wo die Einrichtung wie Gartenbeete, auf den Neben-

seiten

seiten steht das frisch zulaufende Wasser zwey, drey Schuhe breit, wovon man mit Kübeln schöpfet, das Tuch zu gießen. Von dem nämlichen Wasser sollen auch die zwey große Brunnen vor dem Farnesischen Pallast, jener bey der Sixtus Brücke, und die drey Bewundernswürdigste auf dem großen Markt Piazza de Nabona genannt, entspringen, wovon der Mittlere mit einer hohen viereckigen Säule, die vier Welttheile vorstellet. Eine andre Wasserleitung, welche fast haushoch in der Luft über aufgeführten Mauern beygeleitet wird, geht in den großen Brunnen von Sixto V. Fontana Felice mit Namen, in drey Ausgüssen wie Bäche (jene im Petromontorio hat vier solche Ausgüsse) beyde haben eine prächtige Facciade von Marmor. Die dritte Wasserleitung geht sehr tief unter der Erde fort, und hat das gesündeste Wasser, Fontana de Trevi genannt, diese ist die herrlichste von köstlichen Steinbildern und Wasserfällen, welche einem dritten Theile der Stadt, wie die obige, in jedem Pallast und fast jedem Hause Springbrunnen giebt. Sonst ist im Romanisch-Florentinisch-Parmesanischen ꝛc. keine Stadt (die Ebenen von Mayland bis Bologna ausgenommen) wo nicht herrliche Springbrunnen sind, welche aus den entferntsten Gebürgen beygeleitet worden.

In Tyrol treibt das Wasser die Maschinen in den Bergwerken zu Schwatz und sonst, wo das Wasser Wasser herauspumpen muß. In Schwaben bey den Reichsstiftern Salem und Weingarten, zu Ravensburg sind in kurzem Umfang fünfzehn Papiermühlen, wo das feinste Papier gemacht wird, wozu nur gutes reines Wasser und Geschicklichkeit der Meister nöthig ist, denn Lumpen findet man überall. In dem schönen jungfräulichen

Reichsstift Guttenzell Cisterc. Ord. unweit Memmingen sind die schönste Einrichtungen, eine reiche Quelle im Ursprung treibt die Hammer- und andre Schmieden, die Schneid- und Oelmühle, eine Flachsbreche, den Brater in der Küche, ein Treibwerk am Butterfasse, ohne Mühe Butter auszurühren ꝛc. Diese Quelle giebt Wasser in besondre Brunnen, in die Brauerey, an andre Orte geleitet die Reinlichkeit zu befördern, damit in diesem schönen Stift alles schön sey. In der berühmten Carthause Buxheim nahe bey Memmingen ist eine Kunstwasserleitung, wo ein Wasserrad vom Bache getrieben ein Werk auf die Art einer Feuerspritze mit einer Windkugel in Bewegung setzet, welches das reine Brunnenwasser vom Thale auf eine nicht geringe, vermuthlich über zweyhundert Schuhe hohe Anhöhe treibt, und in die Brauerey, Kellerey, Brunnen ꝛc. das gute Wasser giebt. Auf gleiche Art könnten an vielen andern Orten zur Bequemlichkeit und Wirthschaft Bleichen, Brunnen, Oel- Papier- Gyps- Schneidmühlen, Schmieden ꝛc. aufgerichtet werden.

§. IV. Gute Lichter zu ziehen, und zu brennen.

Das tauglichere Unschlitt zu Lichtern ist jenes von Ziegenböcken, so auch unter das weiße Wachs gemischet wird; hernach folget das Hammelunschlitt, und das von Rindern, beyde gemischet dienen wohl. Das Winterunschlitt ist dem Sommerunschlitt vorzuziehen; nicht zu frisch und nicht zu alt ist es am beßten: das Schweinenfett macht die Lichter abrinnen.

1. Das geschnittene Unschlitt reinige in einem Geschirre mit Zu- und Abgießung des Wassers so lang, bis

das

das Wasser nicht mehr blutig ist, nachdem das Wasser zwölf Stunde lang darüber gestanden, drücke es rein aus, schütte es in einen mit Wasser gefüllten Kessel, und rühre es bey mäßigem Feuer so lang herum, bis das Wasser hell wird, und kleine Bläßlein kocht, hernach schöpfe es mit einem großen blechenen Löffel ab, seige es nach und nach durch ein kleines Haarsieb in ein erdenes glaßirtes Geschirr: verlangst du es recht schön weiß, so koche es noch einmal, und seige es wiederum durch; willst du es schnell fest und klar, so thue etwas Alaun dazu. Damit die Lichter sparsam brennen, stoßen einige Salmiac, Frauenweiß und Podasche zu Pulver, und mengen davon vier und zwanzig Messerspitzen unter sechzehn Loth geschmolzenes Hammel- und Rindunschlitt. Andre nehmen zu fünf und zwanzig Pfund Unschlitt ein Loth Salmiac, und zwey Loth Salpeter, andre Harz, Essig:

2. Sonst soll bey dem Gießen das Unschlitt nicht zu kalt seyn, besser heiß, worein die Lichter öfter eingetauchet werden. Die gegossene Lichter sind gezogenen allezeit vorzuziehen, sie brennen sparsamer, weil sie mehr Fette behalten, wie beym Gusse zu sehen, wo sich kleine Tröpflein zeigen: die in Zinnformen gegossene halten auch besser, als jene in Glasformen.

3. Weil in Wälschland mit dem Baumöle so unrein umgegangen wird, und nur das schlechteste heraus kommt, sollte man niemal solches zu Speisen, oder Salat gebrauchen, sondern blos zum Brennen in Ampeln, welche von neuester Art oben einen Deckel wie ein großes Trichterlein mit großer Oeffnung, und darinn kleine Spiegelstücklein nach der Runde haben; diese werfen den ganzen Lichtschein herab auf das Buch oder andern Ge-

genstand, man bedarf nur eines dünnen Dächtleins, und weit weniger Oel.

4. Das Gesicht sollte man so viel möglich ist, in jüngeren Jahren durch verdeckte Lichter schonen, alle klagen im Alter die geschwächte Augen, müssen Gläser und Brillen nehmen: warum? weil sie im ersten Alter alles bey offenen Lichtern gelesen, gebethet, gethan: runde um das Licht angebrachte Pappendeckel, Ringe an Stänglein sind die beßte Schirme.

§. V. Von dem Seifensieden.

Zur guten Seife sind vonnöthen: 1. Regen- oder Seewasser, oder sonst geschlachtes; 2. keine Staub- sondern grobe, sandige Asche, welche in den Fingern gefühlet wird, zur Lauge, worunter etwas Kalch zu mischen; 3. älteres, niemal frisches Unschlitt; 4. Eine Kufe oder Stücht mit zwey Böden einen Schuh hoch voneinander, wovon der obere wie ein Seiger ist, nächst der Kufe ein Stein, worein die abgezogene brauchbare Lauge fließt.

I. Die Lauge wird von Asche und Kalch so bereitet: die angemerkte Asche wird auf der Tenne mit Wasser benetzet, und öfters gewendet, damit sie ganz feucht werde, zu fünf und zwanzig Pfund Unschlitt nimm fünf Mätzen Asche, in die angefeuchtete mache ein Loch, thue eine halbe Mätze mehr oder weniger, nachdem das Wasser hart oder geschlacht aus der Erfahrung befunden wird, Kalch darein, befeuchte und lösche ihn darinn, hernach vermische ihn durch öfteres Hin- und Herwenden: ferner leg auf den oberen Seigerboden der Kufe etwas Strohe verzettelt, darauf eine Lage von besagter Asche,

stampfe

stampfe oder tritt sie zusammen, begieß sie mit etwas Wasser, mache wieder eine Lage Asche, bis so die Kufe angefüllet, hernach laß ein oder zwey Schuhe hoch nach dem Maaß der vielen oder wenigen Asche Wasser darüber laufen, dieses seige nach und nach durch in den untern Boden, wo also die Lauge fertig durch einen Spunt in den Stein gelassen wird.

II. Nach also fertiger Lauge in der Kufe zerschneid am andern Tage das Unschlitt, zerlaß es im Kessel, und das zerlassene seige durch ein Sieb warm in den Kessel, wo die Seife zu kochen, schütte eine Gelte voll Lauge dazu, hat diese recht versotten, so schütte mehr Lauge bey: laß sie also kochen, und rühre öfters mit einer breiten, hölzernen Spachtel; wenn die Seife auf der Spachtel Fäden macht, und kastanienbraune Farbe hat, die beym querhalten am Ende nicht gern trocknet, ist die Zeit zum Salzeinwerfen, damit sich die Seife scheide. Ist aber die Seife noch lind, zu weich, ohne Leim, so nimm sie aus dem Kessel, thue frische Lauge daran (wie viel Lauge nöthig sey, kann die Erfahrung lehren, selbst geschickte Seifensieder müssen erst Proben machen, damit sie das Wasser und die Lauge kennen lernen) sied sie abermal, bis der Leim erfolgt, der von der Spachtel nicht mehr abreißt, alsdann thue ein Mäßlein Salz darein, laß die Seife ohngefähr noch zwey Stunde im Salz sieden, so scheidet sich die Seife von der Lauge; wenn sie zuletzt schäumet, und Blasenkugeln wirft, ist sie fertig, die Seife ist oben, und die Lauge steht unten. Die fertige Seife wird hernach zur Abkühlung in einen Stücht gegossen, und mit Steinen beschweret, damit nicht Blasen darinn bleiben. Die

wohlgerathene Seife muß Blumen haben. Sollte wider vermuthen auf den zweyten Sud der Seifenleim nicht erfolgen, so wäre das drittemal frische Lauge beyzugießen, und zu sieden. Einige nehmen ein halb Pfund Pech dazu, andre mißrathen es. In der Schweiz zu Luzern, wo man blüheweiße Wäsche hat, nehmen Wäscherinnen etwas Harz in die Wäschlauge, und erhalten weiße Wäsche. Die Holländer sollen ihr Tuch in süße Milch schlagen, wovon es so schön weiß wird.

Andre weisse Seifen zu sieden.

1. Zur Lauge nimm zwey Mätzen Aschen, eine halbe Mätze ungelöschten Kalch in die schon angefeuchtete Asche auf dem Boden wohl gemischet, laß sie so ein paar Stunde liegen, hernach stampfe oder tritt die Asche ein in dem Stüchte mit doppeltem Boden, wovon der obere durchlöchert mit Strohe belegt, gieß darüber heißes Wasser so viel zur Lauge nöthig, es seiget endlich durch, zieh den Zapfen, und du hast die Lauge, welche in einer Gelte zugedeckt aufzubewahren: gieß über die Asche auch zum drittenmal siedheißes Wasser, und zapfe die Lauge ab. Merke wohl! die Lauge ist alsdann gut und scharf, wenn ein darein gelegtes Ey schwimmt, oder wenn eine darein getauchte Gansfeder die Feder vom Kiele gehen läßt: fällt aber das Ey zu Boden, gehen die Federn nicht herab, so nimm es heraus, und gieß diese Lauge abermal über die Asche. Indessen steht ein Kessel über dem Feuer mit zehn oder zwölf Pfund Unschlitt klein geschnitten, und diesem gieß die nöthige Lauge zu (auf ein Pfund Unschlitt ist allezeit ein Maaß gute Lauge zu rechnen) laß alles unter stetem Rühren wohl sieden, bis es dick sich von der Spachtel abschälet; dann thue zehn

gute

gute Hände voll Salz in den Kessel, laß die Seife damit noch eine gute Stund sieden, hernach heb den Kessel vom Feuer, gieß die Seife in den mit Löchern versehenen Holzform oder Kasten, wodurch die Lauge ablauft, laß die Seife über Nacht trocknen, hernach schneid sie mit meßingen Drat zu beliebigen Stücken, und verwahre sie.

2. Nimm vier Mätzen Asche mit Siedheißem Wasser befeuchtet, leg in ein darein gemachtes Gräblein eine Mätze ungelöschten Kalch, gieß wieder siedheißes Wasser darüber, nach drey Stunden vermische beyde wohl auf der Erde, hernach thue beyde in eine Kufe wie oben gestampfet mit heißem Wasser darüber; mit der Lauge, wovon der Vorschuß die beste, verfahr wie oben; die erste Lauge zapfe nach zwey Stunden ab, verwahre sie wohl, die zweyte vom zweytenmal übergegossenen heißen Wasser kann über Nacht stehen bleiben, frühe zapfe sie ab, und gieß diese zu erst in den Kessel, in die siedende wirf vierzig Pfund klein geschnittenes Unschlitt (es ist unnöthig das Unschlitt auszulassen, zur geringern Seife nehmen auch einige das Schweinenfett) erhalt es ein paar Stunde im Sud, hernach gieß den Vorschuß von der Lauge nach und nach Kalt bey, sonderbar, wenn die Seife hoch aufsteiget, an Lauge darf es gar nicht mangeln: wird nun die Seife dick, so wirf nach und nach mit der Hand eine halbe Mätze Salz darein zur Scheidung, laß sie wieder sieden, bis die Seife weiß wird, und einen Leim bekömmt, alsdann gieß sie in den Kasten wie oben. Einige thun auch in den Kessel etwas gestossenen Alaun, ein Pfund Harz, und ein Hand voll Brennesseln, zu zehn Pfund Unschlitt, hievon eine bessere Seife zu erhalten. Zehn Pfund Unschlitt mit zehn und zwölf

Maaß guter Lauge bringen allezeit vier und zwanzig bis dreyßig Pfund gute Seife. Wer keinen Kasten hat, die fertige Seife darein zu gießen, durchbohre nur den Boden einer alten Gelte, schlage ein Tuch darein, und gieße die gesottene Seife sammt der Lauge hinein, die Lauge kann überNacht in ein untergesetztes Geschirr ausdröpfeln: diese ist gar wohl zum Waschen zu vernutzen. Die wohlausgefallene Seife, worauf ein Gewicht zu legen, wird hernach wie oben in Stücke geschnitten, wobey Blumen zu sehen.

3. Zeichen der fertigen Seifen sind 1. wenn die Seife dick wird 2. wenn die Tropfen vom aufgehoben Spachtel schnell abfallen, und brechen, 3. wenn beym Berühren der Seife mit dem Finger nichts daran hangen bleibt; 4. wenn etwas davon ins Wasser gegossen zu Boden fällt ꝛc.

4. Eine weiße Seife zu machen breme Bohnenstengel zur Asche, davon nimm zu eim Pfund auch zwey Pfund Kalch, mache davon eine Lauge wie oben, darein thue im Kessel sechs Pfund Bocksumschlitt, koche es zur Seife, wie oben gesagt worden.

5. Eine gute Seife ist auch zu machen aus zwey Theilen guter Lauge und einen Theil Baumöls miteinander gesotten, bis es Dick, alsdann laß einen Tropfen auf einen Stein fallen, lecke mit der Zunge daran, wenn sie klebend und beissend, so gieß den zweyten Theil der Lauge bey, sie muß wiederum eine Zeit lang sieden, zuletzt thue ein Maaß Lauge (so von besagter Bohnenstengelasche mit Kalch zubereitet worden) dazu, laß die Seife dick sieden, wiederhole die obige Probe eines Tropfens mit

der

der Zunge, wenn sie nicht mehr so stark und scharf, ist sie fertig.

6. Ferner nimm die Asche von gebrennten Reben, oder Bohnenstengeln, zu zwey Pfund Asche nimm ein Pfund Kalch, bereite davon eine Lauge, von dieser Lauge thue fünf bis sechs Pfund oder mehr zu eim Pfund Bocksunschlitt, und eim Pfund Baumöl, sied alles unter emsigem Rühren zur Seife, von der Lauge kann auch noch etwas nachgegossen werden, laß einen Tropfen von der Seife auf ein Holz fallen, besteht er gleich, so ist die Seife fertig.

7. Eine leichte Seife zu machen. Schab ein halb Pfund weiße Seife, die geschabte weiche zweymal vier und zwanzig Stunde lang in frisches Wasser, welches drey bis viermal abzugießen mit Beygießung des frischen, zuletzt wird das Wasser langsam abgegossen, hernach werden 4 Loth abgeschälte Mandeln mit einem halb Maaß Ziegenmilch abgerieben in einen neuen Hafen nebst zwey Quintlein Froschleichwasser, zwey Quintlein Rosenwasser, eim Nintlein Weinsteindl oder andren wohlriechenden Sachen gethan, auf einem Kohlfeuer wohl untereinander gerührt; steigt die Seife in die Höhe, so setze den Hafen in kaltes Wasser unter stetem Rühren wird sie wie ein Brey, und ist fertig, gieß sie alsdann in einen Schachteldeckel.

8. Die Franzosen wissen die Weinhefen zur Seife zu benutzen, sie dörren Weinhefen an der Sonne, und brennen sie zur Asche, zu drey Pfund dieser Asche nehmen sie zwey Pfund ungelöschten Kalch, gießen darüber sechzehn Maaß Wasser, sie nehmen zu sechzehn Maaß Lauge acht Pfund Unschlitt, dieses muß bey zweymal zugegossener Lauge achtzehn Stunde lang sieden, als-

dann thun sie Salz darein. Wer grüne Seife verlangt, mische ein Loth gestossenen Grünspan im Kessel bey; zur weißen ist Bleyweiß, zur wohlriechenden Wermuth, Krausemünz, oder andre gutriechende Kräuter beyzumischen.

9. Sonst nimm zur französischen Seife zwey Theile Eichenasche, ein Theil ungelöschten Kalch zur Lauge, laß sie mit Bocksunschlitt sieden, ist sie dick genug, und der auf Holz gefallene Tropfen steht, so mische etwas Rockenmehl bey, rühre alles wohl untereinander, laß sie ferner sieden, biß sie fertig.

10. Fast eben so wird die römische Seife gemacht, nur kömmt Geißunschlitt mit Oele zur Lauge, und wird besagtermaßen gesotten. In ganz Wälschland, zu Rom, Bologna, Fiorenza ꝛc. wissen die Wälsche eine Seife zu sieden, welche alle Oel = Fett = Rost = Dinten = Wachs = Schweißflecken ꝛc. heraus nimmt, sie gebrauchen dazu das feinste Oel, thun in einen großen erdenen Hafen (der besonders mühesam dazu gemacht wird) fünf bis sechs Maaß Oel auf einem starken doch gleichen Feuer von untergelegten Klötzen vier auch fünf Tage und Nächte lang, das Feuer wird hernach auf vierzehn bis fünfzehn Tage und Nächte verstärket, mit dem Oel ist ohnehin die nöthige Lauge vermischt. Die Asche aber zur Lauge kommt aus Spanien, Tripoli ꝛc. dazu kömmt der ungelöschte Kalch wie oben, auch das Wasser wird, wie gewöhnlich übergegossen, die abgelaufene Lauge aber wird noch zweymal über die Asche geschüttet, zuletzt aber gemeldtem Oele beygemischet, nach fünf Stunden wird alle Lauge am Boden des Oelhafens, wo ein Zapfen, abgelassen, wieder auf die vorige Asche gegossen, nach

dem

dem Durchseigen wieder aufs Oel, so oft und so lang, bis das Oel recht hell und glänzend wird: wobey für sich klar, daß nur die Lauge, welche im Oelhafen zu Boden sinkt, herauszulassen, nicht aber das Oel, welches obenher schwimmt, und im Hafen zu lassen. Darauf wird alles beym starken Feuer zur Seife gesotten, womit alles wollene oder leinene Tuch, womit es immer beflecket, rein zu waschen. Diese Seife dienet auch zur Reinigung der Metallen.

11. Zur feinen Handseife nimm zwey Pfund venetianische Seife von der feinsten recht dünn geschabt zwischen zwey Bögen Papier getrocknet, hernach zu Pulver gerieben in einen erdenen glassirten Topf auf Kohlen gethan, gieß bey zwey Maaß gutes Rosenwasser, oder Citronenblüth-Zimmetwasser, bey gelindem Erwärmen rühre stets mit der hölzernen Spachtel eine halbe Stund ungefähr, die Seife wird zum Brey; wenn sie dick, so mische nach und nach zwey bis drey Tropfen Weinsteindl bey, vermische alles wohl: löset sie sich nun während dem Rühren vom Topfe ab, so ist sie fertig: wohlriechende Oele machen sie angenehm, wenn einige Tropfen beygemischet werden.

12. Zur guten Gesichtseife nimm vier Pfund venetianische Seife, ein Viertel weißen Zucker, vier Loth venetianischen Borax, sechs Loth Weißwurzel, sechs Loth Lilienwurzel, zwölf Loth unzeitigen Traubensaft, zwey Loth weiß Bohnenblüthwasser, vier Loth Alumin. Sacchar. ein halb Quintel Bisam, so viel Ambra und Zibeth, sechzehn Loth Therebynthengeist, acht Loth Mandelöl, zwey Loth Wallroth, alles wohl untereinander gearbeitet mache zu Kugeln.

13. Zu

13. **Zu wohlriechenden Seifenkugeln** nimm ein Pfund gepulverte venetianische Seife, wovon oben gesagt, von Benzoe, Storax, Calam. medicam. Canarizucker, gestossene Feilwurzel, jedes zu zwey Loth, feinen Zimmet, Muscatennuß, jedes ein Loth, weißen Sandel drey Quintel, Nägelein ein und ein halb Quintel, Bisam ein Scrupel, alles vermische, und mache mit beygegossenem Rosenwasser zum Teig, und daraus formire Kugeln.

14. **Zur Seife, die Flecken aus Kleidern zu bringen**, thue Weinrebenasche, durchgesiebte Kreide, gebrennten Alaun und Weinstein in gleichen Theilen: alles stoß mit guter Seife im Mörser zum Brey, mache Ballen daraus, diese trockne in der Luft. Oder nimm zu vier Loth venetianischer Seife eine Hand voll Weinstein, drey Ochsengallen, ein Loth Alaun mit einer Maaß Wasser zum dritten Theil eingesotten, mit diesen wasche die Flecken heraus.

15. **Seife, womit alle Flecken aus Seiden zu bringen**, mache aus einem halben Pfund gemeiner geschabten Seife, wozu für sechs Kreuzer venetianische fein geschabte zu thun, mit beygemischten kleinen Seidlein Ochsengall, einem halben Seidlein Brandwein, drey bis vier Löffel voll Zucker, drey Eyerdottern, für zwey Kreuzer Terpentin; alles siede miteinander vermischet in einem Tiegel, hernach laß sie stehen, und mache Stücke, damit die geschnittene Seife austrockne. Terpentingeist nimmt auch die Flecken aus Kleidern vom Seidenzeuge: wenn in Sammet, Seiden, oder Wolle Flecken, so streich nur einen frischgeschlagenen Eyerdotter darauf,

reib

reib den befleckten Ort wohl damit, wenn alles trocken, wasch den Dotter mit laulichtem Wasser hinweg.

16. Die Flecken auf Brettern im Zimmer von Dinten zu bringen, reib Sauerampfer darauf. Dieser (wie unreifer Traubensaft und Sauerkleesalz) bringet die Dintenflecken aus Leinwand, weißen Zeugen ꝛc. man reibt den befleckten Ort damit, und wäscht sie, wie oben. Rostflecken aus Leinwand zu bringen, häng die Leinwand über eine Zieche mit siedheißem Wasser, daß der Dampf einkrieche, hernach reib mit Sauerampfer, wasch mit Wasser ꝛc. Sauerkleesalz mache so: zerstoß Sauerklee mit Stiel und Kraut im Mörser, presse den rothlichten Saft aus, und verwahre ihn in wohlvermachtem Glase; oder sied Sauerklee in meßinger Pfanne, sondre den Schaum durch ein dünnes Tuch davon, den übrigen Saft sied ein bis auf den vierten Theil, diesen stelle in einer hölzernen Schüssel in den Keller, nach vier und zwanzig Stunden schütt das Wässerige davon ab, und das zurückgebliebene Salz trockne auf weißem Papier.

§. VI. Von den Essgeschirren ꝛc.

Porcellain, Faiance, oder erdene Geschirre sind allezeit den Kupfern und Zinnernen vorzuziehen, sowohl wegen der Niedlig- und Sauberkeit als wegen der Gesundheit; für die Gebrechlichkeit kann die Behutsamkeit sorgen, in der Schweiz wie in Welschland sind lauter solche weisse, saubere Geschirre; in großen Gemeinden gewöhne man sich nur Langsam- und Achtsamkeit an. Eben so schädlich sind alle Trinkgeschirre von Kupfer, und Zinn; weil jeder darinn stehende Trank giftig wird, so bald sich die verborgene, giftige Theile auflösen: wer über

Nacht

Nacht in einem Zinn Wasser oder was andres stehen läßt, wird darauf lauter kleine Löchlein und auf dem Wasser einige Fette beobachten, welche in graublaue, oder gelbrothe Farbe geht, so als das schädlichste Gift jeden Menschen umbringen kann. Wie schädlich alles Kupfer sey, hat Erfahrung in einigen Gemeinden gelehret, wo von genossener in Kupfer über Nacht gestandner Milch einige gestorben, alle übrige erkranket sind. Messinge Hahnen an Fässern ziehen gern Grünspan, und sind gefährlich, wenn man den Wein heraus läßt; bey wenigem Wein kann das Gift stärker wirken. Die Geschirre von der englischen Erde, welche aus Thon zu Mehl gestossenen Feuersteinen zubereitet wird, werden nun, wie das Porcellain an allen Orten Deutschlandes verfertiget, und sind sehr dauerhaft, man sollte also den Engländern ihr theures Zinn lassen.

§. VII. Verschiedene Hauswirtschaftliche Dinge.

1. Die Kälte im Winter, und die Hitze im Sommer zu mäßigen hat man in ganz Wälschland vor allen Thüren der Kirchen und Häuser lange abhangende Decken, inwendig ist Schilf oder Rohr mit Bindfaden umwunden, und ordentlich gerichtet, aussen mit grober Leinwad umfasset, die Ecke oder äußerste Theile aber sind ringsherum mit Leder eingefasset, vor Hauptkirchen aber ganz von Leder; diese hangen oben angemacht herab, jeder Eingehende hebt sie auf, und sie fallen von selbsten zu: wäre nicht die Kälte in Deutschland zur Winterzeit, wie die Hitze im Sommer in den Kirchen weit erträglicher, wenn man ein gleiches thäte? Die Kalte durchziehende Luft wird gehemmet, Hunde werden abgehalten ꝛc. bey abgehenden Schilf dienet das Stroh eben so wohl.

2. In Tyrol, in der Schweiz, und in Schwaben, wo auch an Strohe Ueberfluß ist, nimmt man anstatt des Strohes Buchenlaub zuvor im Luft auf Böden wohl gedöret in die Bettstädte, worauf man weit sänfter schläft.

3. Feuereimer von Strohe dienen so gut als lederne; man nehme langes Rockenstroh, und Schienen von Holz oder Banden, wie man die Backnäpfe zu binden nimmt, und binde wie jene die strohene Feuereimer in Form der ledernen je vester, so besser, überziehe sie wohl mit zerlassenem Pech, welches recht ausrinnet. Oben verwahre sie mit einem Stricke von Hanf oder Stroh statt der ledernen Bänder, und sie thun so gute Dienste wie lederne, sind nicht so theuer.

4. Für jeden Nothfall eines auskommenden Brandes sollte jede Gemeind einige Kleidungen auf Art der Schlotfegerkleider von Lederfellen vorräthig haben, womit man sich leichter ins Feuer wagen kann.

5. Erdene Häfen dauerhaft und beym Feuer haltbar zu machen nimm Eisendrat, mache ihn im Feuer durchgezogen biegsam, wind ihn hernach wie ein Fischergarn um den Hafen, so halten auch die schon zersprungene, nur sind die Riße mit angenetzten Epelzen oder Mehl von aussen zu bestreichen, zerbricht ein solcher Hafen, so schneid den Drat bey der Handhöbe auf, richte ein andern von gleicher Größe darein, und flicke das Gitter wieder zu. Auch die mit Drat umflochtene Handhabe macht den Hafen dauerhafter, und beym zerspringen hat man keine Gefahr: ein solcher Hafen kann zwey Jahre dauren; ein geschickter bindt im Tage zwanzig, dreyßig Häfen, hat vom kleinen ein, zwey, vom großen drey, vier Kr.

6. Die

6. Die Schuhe zu härten, daß jede Sole trotz dem Brandenburger Soleleder halte, laß 1. die Schuhe recht austrocknen, und wenigst ein halbes Jahr stehen, ehe du sie anzieheſt, 2. schmiere die Solen etlichemal mit Oele oder Wagenschmier besser mit dem Abfall verbrennter Lichter, laß sie etliche Mahle bey der Sonnen- oder Feuerhitze austrocknen, hast du sie ein paar Wochen getragen, so schmiere sie wiederum so, und die Solen, worauf du sonst nur ein viertel Jahre giengest, werden dir drey viertel wo nicht ein Jahre lang halten. Für Arme, und Dienende ist dieses trefflich, kostet nichts.

7. Zur guten schwarzen Diente ins Haus nimm 4. Loth schwarzen türkischen Gallapfel zu Pulver gestossen (wenn diese zu theuer, nimm die gestossene Zäpflein vom Erlenbaume) zwey ein halb Loth grünen Vitriol, zwey Loth arabischen Gummi gestossen, welche Stücke die Krämer haben; thue diese in einen reinen Hafen mit gutem Essig angesetzet, so, daß er etwas über das Pulver steht, laß es also vier und zwanzig Stunde an einem warmen Orte stehen, hernach wirf etwas weniges Salz darein, und gieß ein Maaß Regen- besser Schneewasser daran, nach einigen Tagen ist die Diente brauchbar.

8. Wer Vögel geschwind mästen will, gebe ihnen in Milch geweichtes Semmelmehl, oder gekochten Hirsch mit etwas wenigen Zuckers, und sie werden mit beygesetztem Saufen in 8 Tagen fett zu genießen.

9. Krebse zu mästen ist vorzüglich gut, wenn man sie mit Pulverisirten Krebssteinen bestreuet, und geschabte gelbe Ruben mit Milch giebt.

10. Wer Fleisch nicht weich sieden kann, setze mit dem noch kalten Wasser im Fleischhafen ein ganzes oder

nur

nur ein Stück Glas mit bey, so wird es bald weich seyn.

11. Wer die Schaben und Motten aus Kleidern verbannen will, lege nur Wermuth, Lavendel und Raute darein.

12. Eine im Wetter und Wasser haltbare Kütte besteht aus dem Ziegelmehl und ungelöschten Kalch, der mit wenig Wasser, nur so viel, als zu dessen Auflösung nöthig, benetzet, stark gestampfet, und hiedurch mit dem Ziegelmehl wohl vermischet wird; unter Oelstampfen geräth sie am beßten: hernach bey trockenem Wetter verschmiere die Fugen von den Platten; ist die Sonne zu heiß, so spritze was gar weniges Wasser daran, und sie wird so fest als Steine. Kiesel- oder der Gypssteinkalch ist der beßte dazu.

13. Wider die Zimmer und Malereyen verderbende Fliegen oder Mücken sind die Fenstergitterlein vom feinem Drat oder Siebe am dienlichsten. Das frische Nußlaub in Zimmern und Ställen, oder am Viehe können die Fliegen gar nicht vertragen. Sonst bereite aus Leinöl, welches wohl einzukochen, einen Fliegenleim, mische etwas Zucker bey, und zieh Weidlein durch den Leim, die Mücken setzen sich daran, und bleiben hangen.

14. Flecken aus Kleidern zu machen, nimm 1. die nasse Federn einer gebrühten Henne, reib die Fettflecken damit. In wollenem Tuche reib nur gearbeitete Hafnererde auf die Flecken, benetze sie mit Brandwein, wenn sie trocken, reib sie aus. 2. Wasch die Fettflecken mit Regenwasser, streich weißen Bolus darauf, und reib das trockene Tuch aus. Wachsflecken soll Sauer-

wasser herausnehmen. Die Flecken aus grünem Tuch zu bringen, brenn Reben, mache aus dieser Asche eine Lauge, damit die Flecken herauszuwaschen.

15. Fleckkugeln bereite also: nimm ein Pfund Seife, ein und einen halben Vierling venetianische Seife, eine Citrone, vier Messerspitzen Cremor. Tart. oder Weinstein, sechs Messerspitzen mit Grünspan, vermische alles, und mache Kugeln daraus.

16. Dintenflecken aus weißem Zeuge, Leinwand ꝛc. zu bringen, nimm Sauerkleesalz, leg davon auf den befleckten Ort, benetze es mit Wasser, und reib fleißig, so verschwindt der Flecken ganz und gar.

17. Wider die Flöhe streue das Flöhkraut sonst Persicaria etwas gedörret im Zimmer.

§. VIII. Von einigen wichtigern Gegenständen, welche Kürze halber nur berühret werden.

1. Die Brände und Feuerschäden sind so groß, und allgemein, daß hohe Herrschaften billig ihren Untergebenen auflegen, die noch allenthalben sichtbare Strohdächer wegzuschaffen, die hölzerne Häuser niederzureissen, und sonst bessere Vorsicht zu gebrauchen. In Wälschlande sieht man alle Häuser von Steinen bis zum Dache errichtet, die Dächer sind flach, daß man darauf gehen kann; denn hohe Dächer sind nur wegen Schnee zu richten: man weiß also gar selten um eine Feuersbrunst. In der Schweiz, an einigen Plätzen von Bayern und Schwaben wundre man nicht, wenn Feuersbrünste entstehen, denn die Häuser von Holz und Brettern, die Dächer von Stroh, einige Steine auf Holz zum Heerd, um die Oefen Holz, von allen Seiten Holz und Stroh

oder bloße Schindeln von dürren Holz müssen nothwendig solche nicht genug zu verhütende Unglücke nach sich ziehen. Die Dächer von Schindeln sind eben so gefährlich wie jene vom Strohe, man hat zwar auf den Schindeldächern Kufen und Stüchte mit Wasser, auch gerichtete Gänge: allein bey entstandener Brunst, wo die Schindeln wie ein Lauffeuer fortbrennen, kann kein Mensch durch die Flammen zu den Wasserbehältnissen kommen, es brennt demnach alles zusammen, wie das Dorf oder Flecken Madern in Tyrol sammt andern gelehret, welches in zwey Jahren zweymal abgebrennt ist. Es wären demnach die Feuerschäden zu verhüten auch für die Dauer und Ewigkeit die Häuser von Steinen, wo es immer möglich aufzurichten; denn ein steinernes Haus wohl gebaut kann mehrere hundert Jahre stehen, das hölzerne steht kaum fünfzig Jahre; wo man große Steinbrüche hat, nehme man Quadersteine, so ist der Kalch und Sand ꝛc. ersparet, die Dauer der Häuser weit größer.

2. Zum Kalch nimmt man in Wälschland keinen Sand, sondern eine schwarze oder gelbbraune Erde, und der Kalch wird fester als die Steine selbst: deutsche Maurer könnten eine Probe anstellen, ob sie nicht auch solche Erde finden, welche den Kalch fester machet; denn der Sand hält nicht wohl zusammen, die Erde klebet fester aneinander.

3. Zu den Dächern hat man Schiefer oder Ziegel, die Schiefer sind bey entstehenden Bränden sehr gefährlich, lassen Niemand zum Löschen zukommen. Die Ziegel sollten mit gestossenem Glase bestreuet seyn, so wären sie von längster Dauer. Auf Palläsien, hohen

Gebäuden und Thürmen wäre das Kupfer am räthlichsten; weil solche Kupferdächer von ewiger Währung in Zukunft keines Besteigens, keiner Ausgabe mehr bedarfen. Der gelbe und blaue Bruchstein zu Solnhofen, und an andern Orten sonst der Eichstädter Marmor genannt, ist nicht nur an allen trockenen Orten, als in Kirchen, Gängen ꝛc. sondern auch in Kellern zum Pflästern sehr dienlich. Die Platte von einem Schuh im Viereck kostet am Bruche 1 Kr. die lange achteckige kostet 3 Kr. die zwey Schuh lange im Vierecke kostet 10 Kr. Kirchen zu Quadratschuhen ausgemessen, haben auf jeden Schuh von ungeschliffenen 1 Kr. zu rechnen. Breite oder lange Fenstersteine kosten 30 auch 40 Kr. geschliffen; übrigens kostet jede Platte zu schleifen oder zu balliren 2 Kr. Für Kirchen sind ungeschliffene besser, sind nicht so glatt, und schleifen sich selbst mit der Zeit ab. Diese Platten werden nach Augsburg, Nürnberg auf Wägen geführt, und die Fahrende nehmen insgemein auf vier Stund einen halben= auf acht Stund 1 Kr. von jedem Schuhe.

4. Brücken über Bäche, Flüsse sind nicht von Holz, welches von kurzer Dauer, sondern von Steinen zu bauen, und zwar ohne Kalch dabey zu gebrauchen; man füge nur die gehauene Steine wohl zusammen, und solche Brücken halten, als wären sie von einem Steine zusammengewachsen.

5. Die Podaschensiedereyen in Franken sind häufig und erträglich: in Wälschlande weiß man wenig oder gar nichts davon, viele Asche gehet daselbst ohne Benutzung zu Grunde; auch in der Schweiz sind sie gar seltsam, und könnten, wo man sonderbar hartes Holz hat, bestens benutzet werden. Dahin könnten sich demnach einige

sonst überflüßige verfügen, und ihr Glück machen. Wie beyträglich die Podaschensiedereyen seyn, erfahren nur jene, welche sie pflegen; die Podasche wird in die holländische Fabriken geschaffet, und der Zentner kostet insgemein fünfzehn bis zwanzig Fl.: hätte man die Fabrik selbst an gehörigen Orten im Stande, so würde sie dem Lande doppelt erträglich seyn. Der Abgang davon, oder der Podaschen Auswurf wird hernach auf feuchte Wiesen, auf Aecker und Felder verführet, und giebt den besten Dung, zeuget auf Wiesen lauter Klee, bringt auf den Aeckern reiche Ernden.

6. An verschiedenen Orten hat man überflüßiges Holz, und weiß es nicht zu verwenden, oder anzubringen, es steht auf Bergen, Felsen, oder in Winkeln, wo man es nicht zu vernutzen weiß, es verfaulet oft, und hat keinen Gebrauch; weil man nicht wohl zukommen, oder es beyführen kann. In Tyrol hat man die Holzflößungen, wo man die Bäume von den höchsten Gebürgen hinabrollen, oder schießen läßt, sie werden in die Bäche, oder Flüsse gewälzet, wo sie liegen bleiben, bis bey abgehenden Schnee, oder starken Regen die Bäche wachsen, oder anschwellen, man hilft allda, stoßt sie tiefer ins Wasser, leitet sie über die Felsen, oder Wehre bey Mühlen, und bringt sie also leicht an jene Orte, wohin man sie haben wollte, nämlich in Schneidmühlen, oder zum Bauen. Eben so könnte man an manchen Lagen und andern Orten das Holz in kleine Bäche werfen, diese stemmen, oder abwarten, bis das Wasser bey erfolgendem Regen anwachse, wo es leicht fortzuflößen, und an seine Behörde zu bringen wäre, dort kann man es hernach herays ziehen, trocknen lassen, zu Brenn = oder Scheitholz,

zum Schneiden, oder Bauen zu seiner Zeit verwenden: denn insgemein wo hohe Gebürge, sind auch tiefe Thäler und Flüsse oder Bäche, worinn das Holz, ohne Beschwerde fortzuschaffen ist. Man errichtet auch an solchen Orten viele neue Schneidmühlen, und schaffet hernach die geschnittene Dielen, Bretter, Latten ꝛc. noch leichter fort.

7. Das Maaß, Gewicht und Elle sind fast in jedem Dorfe und Städtlein so verschieden, daß es vielen ganz unbegreiflich vorkommt, und alle stehen in gröster Verwunderung, daß nicht hierinn durch allgemeine Zusammensicht ein Maaß, ein Gewicht, eine Elle für ganz Deutschland nach dem Beyspiele von Oesterreich, wo in allen Landen eine vollkommene Gleichheit beliebt, und löblichst eingeführet worden, auch eingeführet werde: einigen hat es anfangs mißfallen, nun gefällt es allen, die Eingleichung der Gemäße, die Umschreibung der Bücher, die Bescheidenheit der Untergebenen könnten alles ordnen, Mühe und Fleiß können steuern: nur allein jene stehen stark im Wege, welchen daran gelegen ist, daß Verwirrungen, und Confusionen seyn, damit man dabey nicht einsehe, welcher Gewinn sich aus diesem verkehrten Maaße, Gewicht und Elle heraus werfe. So muß denn allezeit das allgemeine Beste leiden? . . . .

8. Salpetersiedereyen sind den Landesherren sehr erträglich, werden daher fast in jedem Lande gesehen, und geschieht gar wirthschaftlich, daß der sonst ungeschätzte oder unnütz verborgen liegende Salpeter auf solche Weise seine Benutzung findet. Welche jedoch seine Nutzbarkeit auf Aekern und Feldern, wovon beym Kunstdung im ersten Theile gehandelt worden, erfahren wollen, nehmen

nur

nur die in Gewölben und Kellern hangende Salpeterzapfen oder Krusten, welche ein anklebendes Salz, Wasser ꝛc. folglich aller Gewächse Nahrung haben, verwenden sie wie oben, oder zerstoßen sie rohe, und streuen sie auf Felder und Wiesen, so werden sie dessen gute Wirkungen mit Erstaunen sehen: eben so kräftig ist die Erde aller Viehställe, wo Ochsen, Pferde ꝛc. gestanden; denn diese gar stark mit Salpeter vermischet.

VII. Abhandlung.

Von Klöstern, Kaufleuten ꝛc.

§. I. Die Klöster sind ganz unschädlich.

Klöster, wo gute Ordnung herrschet, wo die Zucht und Heiligkeit in erster Blüthe, wo alle mit anständigem Studiren oder angewiesenen Aemtern beschäftiget, und kein Inwohner müßig gelassen wird, sind wahre Wohnstädte der Beglückten. Die kluge Bescheidenheit der Obern trägt dazu alles bey, die unbescheidene an Eigenliebe gefesselte Strengheit richtet alles zu Grund: äußerste Schärfe, äußerste Nachsicht sind schädlich; eine beyde mäßigende Liebe verbesseret alles.

Die Hauswirthschaft betreffend sind die Klöster sonst als Sparkästen angesehen worden, woher man in Nothfällen einen Nothpfenning zu erheben hatte, und sie sind es noch, wenn sie unter sparsamen Obern in dieser Lage bleiben. In Frankreich und Wälschland sind sie es nimmer; denn nachdem ihre Einkünften meistens von Größern eingezogen worden, hat nun weder das Kloster, noch die hohe Herrschaft etwas, und keines wirthschaf-

tet mehr; weil keines weiß, für wen es wirthschaften soll. Die einfache Kleidungen mit Ausschließung alles Prachtes, die allezeit bestimmte Speisen ohne unmäßigen Aufwand, sind die Hauptquellen, woher etwas zu ersparen ist; die erste aus allen ist, wenn man sie mit ihren Unterthanen in Ruhe und Frieden läßt, welche der Zweck aller ihrer Freyheiten, die höchste Kirchenhäupter, Kaiser und Könige ihnen verliehen, und aller Vorzügen ist: unnöthige Streithändel, wozu man sie oft zwinget, sind ihr wie der Nachbarn Verderben, nur richtet ein Theil den andern zu Grund, so wird ein Mensch dem Menschen ein Wolf, und einer frißt den andern: die Gerechtigkeit lasse jedem das Seinige, und alle werden im Frieden wandern, alle beglückter seyn. Herr Mayer, der sonst so einsichtig und ruhmwürdig für die Hauswirthschaft schreibt, scheint mit seines Gleichen ein Widriggesinnter zu seyn, und dieser große Menschenfreund vergißt fast der Nächstenliebe ganz, da er sie allen anempfiehlt, wenn er Klöster berühret; er hält sie dem Staat für schädlich, und sieht sie für todte Glieder, gar nicht für Mitmenschen an, als gienge nur dahin ein Zusammenfluß der Reichthümer ꝛc. Allein würde er erwogen haben, daß allezeit mehr Arme als Reiche in den Klöstern ihre Unterkunft finden, daß diese dem gemeinen Wesen seiner irrigen Meynung nach schädliche todte Glieder, in Nothfällen durch Ausspendung des Nothpfennings zum Leben erwecket, gleichsam durch Wunder andre zum neuen Leben erwecken, somit jdem Staat erwünschlich seyn; daß viele Mitbrüder und Schwestern allda leben, welche in der Welt nicht hätten zu leben gehabt, daß sie durch ihre eifervolle Gebethe den Segen Gottes erbitten und bedrohte Unglücke

vom

vom Staat oft abwenden; daß sie über das noch viele Weltleute in ihren Diensten unterhalten, die Reisende und Einkehrende nach aller Gemächligkeit bewirthen und bedienen, die Seeleſorge üben, und alles dazu Beförderliche beytragen, vieler Armuth und Nothdurft steuern ꝛc. so würde er sie nicht also geachtet haben. An einem andern Orte will er auch behaupten, daß unter den Protestanten mehr Begüterte, unter den Katholicken mehr Arme seyn, und macht die Klöster zu einem häßlichen Gegenstand, als wenn sie die Katholicken arm machten, da sich hingegen diese oft von den Klöstern bereicheru; zudem wird auch leicht erweißlich seyn, daß die Katholicken mit den Klöstern betrachtet, wohl den Herren Protestanten in der Begütterung das Uebergewicht geben, und was diese Herren begütert machen mußte, waren nothwendig die eingezogene geistliche Güter, wo sie anders gefruchtet haben: daß aber viele Arme und mehr unter den Katholicken, ist nicht die Schuld der Klöster, sondern derjenigen, welche so viele Müßiggänger dulden, ohne ihnen eine Anweisung zu machen, wie sie mit anständigen Arbeiten ihr Brod verdienen, und emsige, fleißige, beschäftigte, arbeitsame Mitbürger werden. Wenn auch die Klöster hierinn eine Schuld haben, so ist es ihre allzugroße Güte und Nachsicht; das Allmosen, so in Klöstern ausgespendet wird, könnte freylich besser angewendet seyn, wenn es wahrhaft Bedürftige, Eraltete, Krüppelhafte zu genießen erhielten, andre hingegen zum Arbeiten Taugliche ihr Brod durch Arbeiten suchen müßten, und die Kinder bald dazu unterwiesen würden.

Auch in den Klöstern sollte man der Hauswirthschaft mehr gedenken, damit sie nicht ins Abwesen kämen; denn dermalen die reiche Quellen von Gutthätern ertrocknen. Sie sollen nicht von andern Hilfe begehren, sondern allezeit Hilfe leisten. Wo eine genaue Zusammensicht und Eintracht herrschet, wächst das Kleine zum Großen, im Gegentheile geht alles zu Trümmern; wo einer sparet, der andre es aufgehen läßt; wo einer weniger einnimmt, der andre mehr ausgiebt, kann die Hauswirthschaft nicht lang bestehen, Zusammensicht, Fried und Einigkeit erheben; und diese sollte nie verletzet werden: wachsen unter göttlichem Segen die Güther, so bedenke man aller Mitmenschen nach den Regeln der christlichen Liebe mehr, errichte Fabriken, gebe den Armen darinnen etwas zu verdienen, daß sie ihr Brod gewinnen, und andern nicht zur Last seyn, so sind beyde glücklich. Pollingen in Bayern; Weingarten, Salem in Schwaben prangen mit herrlichen Bibliothecken von neuesten und ältesten Sammlungen: Zierde, Raritäten, Mineralien, Muschelwerk, sonderbar die physicalische Erfahrungswerkzeuge sammt andern sind Muster und Beyspiele wohlgeordneter Klöster, wo alle geistliche Inwohner ihre Beschäftigungen haben, sich in den ersten Jahren mit allen nützlichsten Studien und Wissenschaften abgeben, hernach zu andern Verrichtungen geschickt verwendet werden, also zwar, daß keiner dabey Zeit oder Anlaß zu irgend einer Ausschweifung findet. Die fürstliche Stifter St. Gallen, Maria Einsiedlen sammt andern sind wahre Muster von bestbestellten Klöstern, welche zu andrer Beyspiele aufblühen; weil alle Inwohner sich um die Wette bestreben, ihres und des Nächsten Heil zu befördern, sich und andre in Druckereyen, Fabriken,

briken, schönsten Einrichtungen ruhmwürdigst zu beschäftigen. Herrlichste und von allen nachahmenswürdigste Beyspiele!

§. II. Einige der Hauswirthschaft widrige Gegenstände entdecken sich.

I. In der Kaufmanschaft, welche überflüßige, unnütze, oder verderbliche Waaren beyschaffet; denn die nothwendige sind unentbehrlich, und werden von Kaufherren so besorget, daß sie nur Dankens würdig. Unter unnützen, überflüßigen ꝛc. verstehe jene, welche das Geld aus dem Lande ziehen, ohne etwas herein zu bringen, welche verderben, und keinen Werth mehr haben, wie köstliche Spitzen zu Hauben, goldene und silberne Borten an Kleidern sind; unter verderbliche sind zu rechnen jene Moden und seltsame Kleiderwechslungen sonderbar bey dem Frauenvolk, welche vieler Untergang nach sich ziehen. Die Deutsche waren vormals stolz in dem, daß sie sich ganz einfach getragen, und anitzo werden sie die Affen von fremden Völkerschaften zum größten Nachtheil genennet; weil sie alles von müßigen Köpfen Erfundene nachahmen, und von ihrer deutschen Einfachheit ganz abweichen. Gehe man in die Schweiz, dort wird man die einfachste Kleidungen bey Manns- und Weibspersonen sehen, auch noch die alte deutsche Redlichkeit finden. Es trägt sich zwar fast jeder Canton anderst, jedoch mäßig, ohne Ueberfluß, niedlich ohne Verschwendung, bedecket ohne Entblösungen. Die Kleidungen von Mannspersonen sind ohne Aenderung der Mode sauber und anständig, ohne Silber und Gold, welches sie lieber in ihren Kisten sehen: die Weibspersonen tragen keine, oder nur kleine Hauben, welche nur handbreit, aber mit schönen

Blu-

Blumen gesticket: unverehlichte tragen Haarzöpfe, welche um die eingeschobene Haarnadel von Messing oder Silber umwunden mit einem Nebenbande, die übrige Haare sind ohne Bollwerke von Wollen, Pferd- und Geißhaaren, oder Bienenkörben, worinn das Ungeziefer nur häufiger nisten kann; die hohe Thurnhauben sind so selten, wie Schwalben im Winter, sie reizen keinen Fürwitz, erwecken kein Gelächter, wie an andern Orten von Deutschland, wo das Frauenvolk wegen seltenen Hauben will gesehen seyn, und nicht bedenket, daß kein Mensch das vermummte Gesicht, sondern nur das seltene Gesichtsdach anschauet, darüber zu spotten, zu lachen. Solche Seltenheiten, wie mehr andre, welche vieler Verderben nach sich ziehen, sollten also Kaufleuts hemmen, oder keine unnütze Materien dazu beyschaffen. An dieser gemäßigten Tracht der Stadt- und Landleuten in der Schweiz sollten die Franken ein gutes Beyspiel nehmen, welche den Kopf in weiße Tücher verhüllen, und an manchen Orten die weiße Leinwand besser verwenden könnten, welche auf dem Kopf unnütz, alle Augenblicke schwarz wird, zudem im Sommer so unbequem, daß sie darunter ersticken möchten, ein breiter Strohehuth kann ihnen im Felde bessere Dienste leisten; sonst ist das in Zöpfe geflochtene Haar mit einer Nadel aufgestecket die einfachste und beßte Hauptzierde, welche in der Schweiz, Tyrol, Wälschlande, auch in Schwaben ganz üblich ist, und die Hauswirthschaft hat ungemeine Vortheile dabey: weil die Leinwand, welche oft fünf, zehn, fünfzehn oder mehr Gulden mit Blumen genähet kostet, sonst weit nützlicher verwendet werden kann.

II. Eben so wird vieles Silber verwendet; ein schändlicher Pracht in großen silbernen Schnallen, ein Ueberfluß in angeschaften Silbergeschirren für jede Haushaltung, eine Gottmißfällige Zierd in unnöthigen oder überflüßigen Leuchtern, Bildstöcken, Altären, sind nebst den für unnütze Waare verschwendeten Geldern lauter Quellen, welche den Geldmangel für alle nach sich ziehen müssen. Alle klagen, ächzen und seufzen über den Geldmangel, und denken nicht, daß alle das Geld für Waaren zum Essen und Trinken, für Kleidungen, für Silber und Gold hinaus werfen; als wenn die Geldquellen unerschöpflich wären. Auf die seltene Kopfzierden des Frauenvolkes, wie auf die große silberne oder goldene Schnallen der Mannspersonen, auch auf überflüßige Silbergeschirre sollten hohe Fürsten nur eine Geldanlage errichten, es würde gewiß ein schönes Stück Geld herausfallen, oder die schädlichste, das allgemeine Beste verderbliche Moden würden aufhören. Die überflüßige silberne Kirchenzierden wären auch besser an den Armen, welche nach des Apostels Ausspruche lebendige Tempel Gottes sind, verwendet; nach der hh. Väter Rath sind erstens diese zu betrachten, zu versorgen, und Gott verwirft jene Opfer, welche ihm zum Nachtheile der Mitglieder dargereichet werden. Kirchen und Gotteshäuser sollen Silber und Gold mäßig, nicht zum Ueberfluß, wobey so viele Glieder Christi Noth leiden, zieren: man sehe auf die Dauer, auf Marmor, der unverweßlich, auf Kupfer, welches schöner spielet als Silber, wenn es vergoldet; es wird nicht schwarz und ungestalt wie Silber, welches bey vielen Butzen endlich zernichtet wird. Anstatt andrer Zierden denke man mehr auf die innere Zierden nach dem Beyspiele der ersten Christen,

man erwecke derer Geist, und Eifer, in- und für die Zierde, für die Reinigkeit der Religion.

III. Das sonst geheiligte Fasten selbst wird zum Verderben, zum vollkommenen Untergang der Hauswirthschaft, anstatt, daß es derselben aufhelfen sollte. Man fastet, und enthaltet sich von gewissen Speisen, damit man andre seltenere, niedlichere, köstlichere beyschaffe mit Verschwendung so vielen Geldes, welches gewiß weder nach dem Sinne Christi noch der h. Kirche geschieht, denn welches Kasteyen, welche Abtödung kann mit Ueberfluße, oder mit dem niedlicheren bestehen? Die ersten Christen fasteten ganz anderst: und wie jene, so fastet noch heut zu Tage allein der gute Landmann, dem bey schweren Arbeiten nicht einfällt etwas zu genießen, als was ihm Nothdurft giebt und gebiethet. Für dürre, zähe, Holz oder Leder ähnliche Stockfische und Laperdon, für stinkende faule Häring, Bricken ꝛc. muß das Geld Millionenweis aus Deutschland, damit es nur mehr erarme, unkräftiger werde, an Leibs- und Geldkräften ins Abwesen komme; da es doch selbst in seinem Schooße alles zur Nahrung nöthige reichlich geben kann.

Eine besondre Theuerung in Wälschland bewoge Se. Päpstliche Heiligkeit im verflossenen Jahre 1780 in der sonstigen Fasten zu dispensiren auf eine solche Art, daß alle auf gewisse Weise gefastet, und ein Theil den andern erbauet hat. Es ware jedem Fleisch und Milch sammt Eyerspeisen zu genießen erlaubt, aber des Tages nur einmal, und anstatt des Abendessens wurden in der ersten Stunde der Nacht (nach deutscher Uhr zur siebenten Stunde) alle Glocken der Stadt Rom zusammgeläutet, zu welchem Zeichen alle auf den Knieen drey Salve Regina

gina und ein Vater Unser gebethet. Uebrigens waren nur die erste und letzte vier Tage Fasttäge nach alter Art, nämlich vom Aschermittwoch bis zum Sontag, und vom Mittwoch der Charwoche bis zum Ostertage. So fasteten alle, und aßen doch Fleisch, sie genoßen an jedem Tage zu Mittag Fleisch, Abends nichts warmes, so könnte der Mensch, und zugleich die Fasten bestehen. Eben so könnte man überall fasten, den Tage einmal warme Speisen in Fleische genießen, Abends mit einem Trunk und Brode zufrieden seyn, so fastete man nach Art der alten Christen, welche im Tage einmal aßen; so blieben die Gelder in Deutschland; so könnten alle bestehen, würden gesünder, mäßiger leben. Nur Einstimmigkeit und Zusammensicht höchster Herrschaften kann es erwirken, und ein so billiges Begehren wird außer Zweifel vom höchsten Kirchenhaupt gewähret.

„Eben erhalte ich die Nachricht aus Rom, daß auch „für dieses Jahre 1781 das Fastengeboth gemildert, „und das Fleischessen bis auf den grünen Donnerstag „erlaubt sey allein aus dieser Bewegursache; weil die „Fastenspeisen zu theuer sind: Deutschland wird ohne „Zweifel fühlen, daß eben diese Speisen kaum um die „Zahlung zu haben, und wird es nicht auch nach diesem „hauswirthschaftlichen Beyspiele Hauswirthschaftlicher „denken?„

IV. Der Hauswirthschaft geben auch einen heftigen Stoß die viele, lange Streithändel, oder Processe, alle feinden einander an, kein Theil will den andern in seinem rechtmäßigen Besitz und Eigenthum lassen, und schätzet sich jeder glücklich, wenn er sich von dem andern bereichern kann; obschon mancher Streithandel manchem

weit

weit theurer zu stehen kommt, als er auch mit dem Gewinn des Streithandels erworben hat. Weiseste Gesetze suchten vorlängst viele Schranken zu setzen, auch gewisse Werthe zu bestimmen, ausser welchen kein Streithandel anzufangen oder weiter auszudehnen: allein es finden sich so geschickte Sacheleither, Sprecher, und Sachewalter vor, welche alle Streithändel gangbar zu machen wissen, damit nur die Gelder häufiger in ihre leere Säcke gehen.

Ein weiser Regent hat diesfals die weiseste Verordnung in seinem Lande ergehen lassen, und verfüget, daß kein Unterthan einen Proceß anfangen darf, ehe und bevor die Sache von gewissen Geschwornen hiezu aufgestellten genau untersuchet, und erkennet werde, ob der Unterthan Hoffnung habe, durch die Rechtswege seinen Handel zu gewinnen, oder ob hinglängliche, gegründete Ursachen seyn, den Handel anzufangen. Ist dieses unpartheyisch eingesehen, und erkennet worden, so wird dem Unterthan erlaubt, sich einen Sachewalter, oder Advocaten zu dingen. So wird mancher Streithandel erstricket, und unnöthige Geldausgab ersparet, auch die Ueberflüßige ist abgeschnitten; weil kein Proceß länger als ein Jahr dauern darf. Eine weise Einrichtung ist insgemein mit den andern eng verknüpfet. In eben diesem Lande ist löblichst untersagt, daß kein Silber oder Gold zu Tobacksdosen, Schnallen, Halsgehenken, zu Kleidungen, zu Stöcken, Uhren ꝛc. jemal verwendet werde; und dennoch siehet man alles schön und niedlich, die Steine in Composition- oder Metallschnallen schimmern eben so prächtig, die Tobacksdosen von Agat, Amalien, Porcellain thun gleiche Dienste, Geschmuck und andre

Schön-

Schönheiten verlieren nichts von ihrem Werth: bey allem dem muß das Geld im Lande bleiben, ohne daß es zu andern Sachen umgegossen wird. Wie glückselig wären auch andre Länder unter gleichen Einrichtungen? Jedoch viele sind es schon, andre können es noch werden.

V. Eine Quelle des gänzlichen Verderbens vieler sonderbaren Haushaltungen ist die Unmäßigkeit im Essen und Trinken, welche, wie sie bey Großen abgenommen, ja ganz verschwunden, bey den geringern noch haftet. Die Wälsche nennen die Deutsche insgemein nur Fresser und Saufer; sie haben wohl recht; denn sie messen die Deutsche nach ihrem Maaß; sie sind Fresser und Saufer trotz manchem Deutschen. Freylich ist noch viele Unmäßigkeit im Essen und Trinken; die gar viele Speisen sind wahrhaft überflüßig, der Natur gar nicht anständig, nur ein Zunder zu neuen Krankheiten ꝛc. Höchste Herrschaften begnügen sich mit fünf, sechs Speisen, sie geben den Minderen die preis- und nachahmungswürdigste Beyspiele; denn die Natur selbst ist mit wenigem zufrieden; und wozu dienen zehn, zwanzig, fünfzig und mehr Speisen als zum Pracht, zum Verderben? Niemand genießet sie. Will man also nur den bloßen Natursgesetzen folgen, so muß man die überflüßige Speisen von den Tafeln verbannen, und zugleich wird Pracht, Stolz und Unmmäßigkeit verbannet, die Mäßigkeit wider eingeführet seyn, welche unsre Vorältern zu so hohen Jahren gebracht, ihre Lebensjahre so hoch gefristet hat. Ein gewisser hoher Hof hat der Wirthschaft zum Behuf die schöne Einrichtung getroffen, daß nach dem Speisen alle Wirthe der Stadt kommen, und jede angegriffene Speise sammt Weinbouteillen um ein

billiges behandeln, somit werden für das daraus erlößte Geld frische Eß = und Trinkwaaren angeschaffet. So wird mit Recht der Verschwendung gesteuret. In Anbetracht des Trankes ist zu verwundern, daß, da die alte Deutsche die schärfste strafende Gesetze wider die Berauschung und Trunkenheit hatten, solche in den neuern Zeiten gänzlich in den Verfall gerathen, und dieses schändliche Laster, welches so viele Unheile, Uneinigkeiten, Mordthaten, das gänzliche Verderben der Familien, die Erarmung mancher Haushaltungen stiftet, ungestraft bleibe. In allen Städten, Dörfern, an Gassen und Straßen sind häufige Gast = und Trinkhäuser, deren Besitzer entweder von fremden Geld und Verderben schon reich, oder noch reich werden wollen. In Wälschlande und einigen andern Orten haben die Wirthe ihre gewisse Vorschriften, wie sie die Gäste zu behandeln, und was sie von gewissen Mahlzeiten zu fodern haben: allein es geht nicht so richtig zu; sie wissen sonderbar ihre Weine so zu richten, daß man vieles trinken muß, in die Weinfässer hängen sie die kleinere Kupfergelder, welche dem Wein einen Reiz mehr zu trinken beylegen, zugleich aber ein schädliches Gift für alle werden. An den meisten Orten Deutschlandes, wo diese Gesetze und Vorschriften nicht sind, ist der Fremde des Wirthes Bescheiden = und Unbescheidenheit überlassen, welcher oft die Gränzen der Billigkeit überschreitet, und solche Foderungen macht von einer Suppe mit einem Brod und wenigem Fleische oder eim paar Eyern, als wenn man eine große Mahlzeit genossen hätte: trinkt ein Gast keinen Wein, so ist er schon unangenehm, als wenn alle zum Saufen müßten gebohren seyn, und keine Mäßigkeit statt finden dürfte. Man

bleibt

bleibt nicht bey dem Landesgetränke, es müssen alle Gattungen von fremden Weinen herbey, es muß gesoffen seyn bis zur Berauschung, damit auch in dieser noch tapfer fortgetrunken werde; warum? damit der Wirth gute Losung habe, damit er von der Gästen Armuth sich bereichere. Sieht auch der Wirth, daß er nach den Vernunft- und Christenthumsgesetzen, die Berauschungen, und andre Unheile zu verhüten, den ferneren Getrank abschlagen sollte, so fährt er dennoch fort, bringt ferneren Trank mit Vergnügen dabey, und hat seine Freude daran, wenn er elende Berauschte herumtaumeln, oder gar abladen sieht, damit sie wieder frisch aufladen können, und er dabey gute Losung habe. Gerechtig- und Nüchterkeit liebende Wirthe, welche solchen schon vom Tranke gesättigten oder berauschten Gästen das fernere Trinken versagen, sind so rar und selten als der Paradiesvogel, ich kenne auch nur ein einziges Gasthaus in der Schweiz, wo man sich hierinn nach den Gesetzen der Billigkeit auszeichnet, sonst sind wenige anzutreffen, da doch alle eine gleiche Pflicht haben, welche bey Pflichtvergessenen von Seiten hoher Obrigkeiten zu ersetzen wäre mit der Vorschrift, was jeder Wirth für gewisse Speisen, Getränke, und Nachtherberge zu fodern habe, wobey sonderbar die beförderte Berauschungen nicht sowohl von Seiten der Berauschten als von jener der Berauschenden mit scharfen Strafen zu ahnden wären. So würde mancher Hungrige gespeiset, und der Durstige getränket ohne Beleidigung Gottes und des Nächsten, so würde dem Untergang der Hauswirthschaft und sonderheitlichen Haushaltungen vorgebogen, so würden Reisende erleichteret in den Beschwerden harter Reisen, so würden manche Familien getröstet, und von ihrem Um-

sturz erhalten, so würde vieler Gesundheit gesteuret, und der frühezeitige Tod abgehalten, so unterblieben tausend Laster, so würde das allgemeine Beßte bey Christen befördert.

§. III. Von den müßigen Juden.

Die Juden in Rom haben gewisse Schranken; ihre Gassen sind mit Mauern und Thor verwahret, und alle Sonn- auch Festtage muß von jeder Haushaltung eine oder andre Person in der nächst dabey stehenden katholischen Kirche zur gewissen Stunde die Predig anhören. Sonst treiben sie eine ordentliche Handlung, üben alle Handwerke, machen Schuster, Schneider, Wagner, Sattler ꝛc. sich mit der Handarbeit zu nähren, und die Soldaten von jedem Regimente kleiden ist ihr Tribut. Löblich ist diese Einrichtung, und dem Juden, wie dem Christen erträglich, der Jud gewinnt sein Brod.

Allein in Deutschland, Polen ꝛc. sind die Juden ein dem Staate sehr schädliches Volk; sie sind unnütze Müssiggänger, aussaugende Blutegel der Christen unsrer erbarmungswürdigen Mitbrüder. Allen Menschen ist gebothen, im Schweise des Angesichtes sein Brod zu gewinnen: und diese scheinen zur offenbaren Plage der Christen, von jenem allgemeinen Gebothe entbunden zu seyn; sie leben auf den Conto der Christen, die Christen müssen für diese ihre Sclaven und Leibeigene selbst Leibeigene seyn, ihnen das Brod bauen, sie ernähren, damit sie durch ihren Wucher ausgesogen ihren Untergang finden. Sie werden auch täglich um so schädlicher, je mehr sie sich vermehren, da sie sogar, wo alle Christen auf die Schlachtbank in blutigen Kriegen geführet wer-

den,

den, durch sondres Verhängniß befreyet bleiben. Sie verheeren und verzehren also den Staat, da sie die bessere Unterthanen davon verzehren. Der Jud handelt, ich sage besser, betrügt durch die ganze Welt; er leihet manchem Bauer 10, 20 fl., dieser muß 40, 50, oft 100 auf das Papier schreiben: somit stiehlt er 20, 30, 50 fl. auf einmal; das andremal wiederholet er den Diebstahl, und er bleibt vom Galgen frey; der arme Christ, der wenige Gulden stiehlt, muß hangen, schon oft mußten Gott gewidmete, nach der Richtschnur der Heiligkeit lebende Klosterfrauen - - die Zielscheibe bösartig Denkender (die sonst nur Menschenliebe im Munde zu führen, die nur allen eine Nächstenliebe einflößen zu wollen schienen, sich aber zur Zeit ihrer Leidenschaft dessen nicht mehr erinnerten) seyn; sie sind nach ihrer Meynung müßige, dem Staat unnütze Glieder, die sie doch nicht sind, und vielleicht durch ihre Gottseligkeit schon manchen Untergang - abgewendet haben: die Juden aber, welche vom Christenblute leben, somit die schädlichste Glieder sind, sehen sie nicht als solche an; weil sie aus allen Opferkästen der Christen sammeln, ein blendendes Opfer jenen zu reichen, deren Herz ihr Opfer geworden. Es ist kein Kauf oder Verkauf, kein Tausch, keine Theilung, keine Vergantung, wo nicht Juden den Meister spielen, und die erste sind, welchen ihr Antheil für gewiß werden muß. Keine Hochzeit ist, wozu er nicht die Kleider, kein Verlaß eines Gutes, wozu er nicht Vieh giebt: und wer sich immer mit dem Juden einläßt, der ist gewiß sein Sclav, er ist verlohren; der Jud würget ihn. Dem Christen ist unter Verlust des Kapitals untersagt, vom 100 mehr als 5 zu nehmen; der Jud nimmt 20, 40, und bleibt

ungestraft; nichts zu sagen von Verfälschungen der Gelder, und andern Betrügereyen.

Allein sie wollen leben, und sollen leben; sie leben auch schlecht, und genießen oft kaum die Hälfte, was sonst ein Christ genießet: und man machte ihnen zeither keine andre Anweisung zu ihrer Nahrung; man suchte also, und wollte durch sie sein eignes wie des Staates Verderben. Man erwache nur, und mache sich und alle Christen los von dieser ungeziemenden Sclaverey; man entziehe den Staat ihrem Joche, und verweise sie zum Arbeiten, zum Anbauen öder, müßiger Felder, die sie nach der Christen Beyspiel bearbeiten, ihr Brod zu gewinnen, und davon die Steuern zu geben. Man lasse sie mehr vermischet mit den Christen leben, damit sie andre Sitten annehmen: und mit Gottes Beystande werden sie mehr Licht vom christlichen Glauben empfangen, auch zu vernünftiger denkend- und handelnden Menschen gebildet werden.

Die Juden sollen, damit sie nützliche Glieder vom Staate werden, Bauern, Handwerker, Maurer, Zimmerer, Schmiede, Blechner, Tischler, Strumpfwirker, Zeugweber ꝛc. wie zu Rom, seyn; sie sollen, wie ihre Kinder, in Predigen, christliche Lehren, Schulen ꝛc. der Christen gehen, dort das Glaubenslicht zu schöpfen, gute Sitten anzunehmen, da Deutsch lesen, schreiben, rechnen ꝛc. zu lernen. Sie könnten als Weingärtner den Weinbau, als Bauern die Felder pflegen, und wie alle arbeiten und leben.

Sonderbar sollte man ihnen Plätze zur Pflanzung der Maulbeerbäume anweisen, durch sie den Seidenbau empor zu bringen, Fabriken einzurichten ꝛc. Als Soldaten

ten könnten sie so gut jetzt, wie vormals, Dienste thun: und sollten sie Einwendungen machen wegen dem Brod, oder Sabbath; so lasse man das Brod für sie von Juden backen, und dispensire im Sabbath, wie sie vormals selbst dispensirten. Freylich würde ihnen, wie den Christen, fremd vorkommen, sonderbar im Anfange, vermischet zu wohnen: allein aller Anfang ist schwer, und Christen müßten sich bestreben, die Juden mit ihrer christlichen Geduld und Sanftmuth zu erbauen, ja ihnen nach dem Beyspiele Christi und der Aposteln zu begegnen, damit ihre Seelen gewonnen, und zu Gott geführet würden.

§. IV. Von andern müßigen Mitmenschen.

Wie die Juden, so sind andre Arme, sonderbar die Freyleute; nur mit dem Unterschied, daß sie sich mit weniger pro Cento begnügen. Diese Leute streifen zu aller Last und Schrecken im Lande herum, machen Strassen und Wohnungen unsicher, und stehen allen weisesten Verordnungen vom Staat entgegen. Durch fortgesetzte Heyrathen vermehren sie sich ungemein, und erhalten sich durch ein mit lauter Drohungen bewaffnetes Betteln. Spricht ihnen Jemand zu, sie sollten arbeiten; so antworten sie, daß sie sich Arbeiten wünschten. Nun bey hohen, klugen, einsichtigen Herrschaften steht es, hierinnen Vorsorge zu treffen, und diese alles in Furcht und Schrecken setzende Bettler unterzubringen durch Anweisung müßig liegender Felder und öder Plätze, die sie in gewissen Strichen Landes anzubauen hätten.

Einmal, sie sind unsre Mitmenschen, und daher der Menschenliebe würdig. Betteln sie nicht, so rauben und stehlen sie, weil sie leben wollen und sollen; man stellet Gerichte, Zenten ꝛc. auf die Diebereyen und Mordthaten zu hemmen, wie billig; allein man giebt diesen Leuten kein sicheres Mittel an Handen, wodurch sie sich ehrbar nähren, folglich von Diebereyen abgehalten würden; man will also an manchen Orten, jene ausgenommen, wo die weiseste Anstalten zu aller Versorgung schon getroffen sind, man will, sage ich, gleichsam geflissen die Diebereyen unterhalten; weil man keine andre Einrichtung macht, und man wird selbst schuldig an ihren Diebstählen und Tod, da man ihnen nicht verschaffet, wovon sie leben können: man sehe also mit was Recht man ihnen das Leben nimmt, wenn man ihres Todes selbst schuldig ist. So betrachtet sind diese Leute mit den Juden wie die sieben magere Kühe Aegyptens, welche die sieben fette Kühe aufgefressen, sie erzwingen ihre Almosen mit Drohen, und mancher Bauer muß fürchten, sein Hauß werde ihm angezündet und geplündert: mancher muß solche beherbergen, und wird bestohlen: bey manchen bringt man das Gestohlene unter, der Bauer muß es verheelen, zeiget ers an, oder widert sich, so ist sein Haus und Hof verlohren durch Brand, Morden ꝛc.; zeigt ers nicht an, wie er nothgedrungen nicht kann, und die hohe Zent erhält Nachricht davon, so wird der Bauer als ein Hehler und Mitdieb ohne Schuld, freylich bisweilen nicht unschuldig, behandelt, doppelt gestraft an Guth und Leben: aber wer ist an allen schuld? gewiß jene, welche das Uebel hätten heben sollen, welche durch weise Einrichtungen den Landstreichern ein sicheres Brod, dem Bauer seine Ruhe,

allen

allen Inwohnern die Sicherheit aus landesväterlicher Obsorge, aus Menschenliebe hätten verschaffen sollen. Der Mensch will und soll leben, er hat keine Anweisung dazu, weil er ohne Geld und Gut; nothgedrungen bettelt er, das Betteln ist verbothen, das Stehlen auch, und wie kann er leben? er muß eines von beyden treiben, oder hohe Herrschaften müssen sorgen, daß er sonst seine Nahrung erhalte. Dieses kann auf obbesagte Weise geschehen, und von diesen Bettlern befreyet zu werden, sollten hohe Herrschaften wie Landleute zusammentragen, jene Gelder, so sonst zu Gerichten, Galgen und Kerkern, Zenten ꝛc. verwendet worden, zu gewissen Arbeitshäusern oder Anlegung der Fabriken verwenden, wo sie zum gemeinen Beßten einen Nutzen schaffen, wie in Oesterreich, Brandenburg, Ludwigsburg, Bern ꝛc. löblichst geschieht, wo man sie nicht wie in Mayland, Bologna, Rom, Venedig ꝛc. in Kerkern müßig liegen, lebendig verfaulen läßt, sondern einige zum Schanzen, andre zum Steinschneiden, andre nach Alter und Umständen zum Wollenspinnen ꝛc. anhält. Die Landleute sonderbar Gemeinden könnten einigen etwas Holz zu Hütten, andre etwas an alten Werkzeugen ꝛc. zu Bearbeitung der Felder, hohe Herrschaften auf gewisse Jahre die Freyheit an Abgaben reichen, bis sie in Stand kämen sich ordentlich zu ernähren, so hätten alle Ruhe und wären alle sicher, sonderlich, wenn man diese, welche sich zum Arbeiten nicht fügen wollten, in obbesagten Arbeitshäusern die Anweisung machte, somit bringen diese und andere schädliche Mitglieder des Staats, die allen zur Last und zur Kränkung gewesen, annoch einen Nutzen, verdienen und gewinnen ihr Brod, und höchste Herrschaften ahmen Gott näher nach, der die Seinige auch

Strafbare langmüthig überträgt, und nicht nach dem Maaß höchster Macht gleich strafet.

Erbarmenswürdige Leute sind jene, welche krank, unvermögend, presthaft, und wegen gewissen Gebrechlichkeiten, Alter ꝛc. unmöglich durch Arbeiten etwas verdienen können, diesen ist schon große Vorsorge durch Spitäler geschehen, und Niemand aus Mitleiden vollen Christen wird ihnen das Almosen versagen.

Unsterblichen Ruhm verdienen Stiftungen, so die gute Erziehung der Jugend und armen Kinder zum Gegenstand haben. So sahe ich ein herrliches Gebäu zu Ludwigsburg in ein Weysenhaus, wo hundert Knaben und so viele arme Mägdlein reformirter Religion (ein gleiches für die katholische Weysenkinder ist ohnweit Stuttgard eben so errichtet) erzogen, und in allen Arbeiten und Künsten unterrichtet werden: allda ist ein besondrer Speisesaal, wo sie eine Suppe zum Frühstück, zum Mittagmahl eine Suppe mit Fleisch und Gemüse, Brod und Wasser sammt ordentlichem Tischzeuge haben, zu Abend erhalten sie abermal eine Suppe mit eingemachtem Fleisch ꝛc. an einem andern Orte haben sie ihren Schlafesaal mit gesönderten Betten, wo jedes Kind allein liegt unter Aufsicht eines Lehrers, und am dritten ist ein Arbeitsaal, wo jedes Kind seine Wolle zopfet, bereitet ꝛc. das andre spinnt ꝛc. die in besondern Plätzen wohnende auf gleiche Art wie die Knaben gekleidete Mägdlein spinnen, stricken, nähen ꝛc. die größere gehen in die Küche, lernen kochen ꝛc. kurz, alle Handwerke, oder Künste, wozu sie Lust zeigen, erlernen und treiben sie: und auf solche Weise geben diese Häuser den Bauern Mägde und Knechte, den Handwer-

kern

kern Gesellen und Jungen, in die Fabriken Spinnerinnen und sonst taugliche Leute, dem gemeinen Wesen wohlgesittete Glieder, dem Lande gute Inwohner. Aus der gut erzogenen Jugend tritt eine neue künftige Welt auf diese Welt, und giebt eine bessere Welt; daher die weiseste Schuleinrichtungen, und neue Stiftungen dazu in Oesterreich, Maynz, Wirzburg, Bamberg ꝛc. nicht genug zu verdanken. Zu Rom bey dem Lateran ist ein päpstlicher Pallast zur Erziehung von achthundert armer Mägdlein gewidmet, wo alle in allen unterrichtet und erwachsen auch da sie sich verehligen wollen, ein gewisses Geld zum Heyrathgut von mehr hundert Gulden bekommen.

Ein schönes Beyspiel giebt in unsren Zeiten die Preißwürdigste Königin von Portugall, welche ein Weysenhaus für arme Weysenkinder zur Erziehung und Abrichtung, ein anders Haus für Mägde, so ohne Dienst, damit sie nicht in liederliches Leben gerathen, endlich, nebst andren ein Arbeitshaus für Strafbare oder Uebelthäter errichtet, und gestiftet, wo alle Arbeiten, und ihre Nahrung verdienen müssen, nicht wie sonst an einigen Orten, wo Diebe müßig gelassen, zu keinen Arbeiten angehalten, so bald sie heraus kommen, zu neuen Dieben werden; weil sie sich nicht anderst zu nähren wissen, und nichts anders zu treiben erlernet.

Wie glücklich wären auch andre Länder, wenn man in gewissen Ortschaften oder Städten der armen Kinder (anstatt daß sie elend im Lande herumirren, ihr Brod betteln, und in erster Jugend das Müßiggehen, damit alle Bosheiten auch Diebereyen lernen) sammlete und solche unter guter Aufsicht zum Arbeiten anhielte? Große

lieb-

liebvolle Herzen können dieser Elenden und Verlassenen Unheil steuern, und hingegen ihr künftiges Glück bestimmen. Vor allen würden sie ein gutes Werk thun, wenn sie bösen oder schlechterzogenen Aeltern, die ihre Kinder eben so schlecht erziehen würden, hinwegnähmen, und andern christlichen Haushaltungen übergeben thäten, sich dieser erbarmten, und sie hernach zu ihrem Wink in Arbeiten hätten.

Ich rede in diesen und andern Stücken von eigener Erfahrung; denn zur Zeit, wo mir die Hauswirthschaft wider Vermuthen übergeben war, so fande ich fast alle Aecker, Weinberge, Wiesen, Gärten ꝛc. ungedunget oder verwüstet, ich war daher ernstlich daran, vermehrte das Rindvieh um zwey drittel, ließ den vorräthigen Dung theils auf die Aecker, theils in die Weingärten sammt Wasen zu mehr als hundert vieleicht zweyhundert, oder dreyhundert Fuhren bringen, kaufte Podaschen Auswurf auf die Wiesen, machte Proben mit Gyps ꝛc. und damit ich das vermehrte Vieh nähren konnte, baute ich häufig die Erdäpfel, Turnips, Erdkohlraben, weiße Ruben, Kraut, und andre Gemüse, besonders den Klee zum Ueberfluß, besetzte auch die Gärten mit dreyhundert Hochstämmigen und mehr Zwergbäumen, Rebstöcken ꝛc. ꝛc. Alles dieses zu bewirken sahe ich vor, daß kaum Taglöhner genug aufzutreiben wären, ich redete daher alle arme Kinder, welche täglich das Brode holten, an, ob sie nicht dabey des Tags ein paar Kreuzer durch Arbeiten verdienen mögten, sie waren willig und bereit: ich wies ihnen daher an, alle Holzerde, Bötzig, welches gar häufig da lage, zusammen auf Haufen zu bringen, durch ein Eisengitter zu werfen,

und

and hernach mit Karren und Butten in die Gärten zu schaffen, gab ihnen Brod, warme Suppe, und zwey, drey, vier Kreuzer, nach ihrer Größe und Arbeit; nachdem sie damit fertig waren, brachten sie auf gleiche Weise eine alte ungeheure Schutte von Gestäuden, Wurzeln, und Gewächsen aus dem Ecke des großen Gartens, in die Beete von zwey Gärten, und so wurden die Gärten gar herrlich gedunget. Die Kinder waren fertig, und verlangten mehr Arbeiten; denn das Geld, womit sie ihre Bettellumpen in bessere Kleidungen verwechsleten, reizte sie. Ich hatte indessen einen ungeheuren Haufen von Wasen mit Mist am Fuße des Weinberges liegen, wozu ich sicher glaubte, das mir hinlängliche Taglöhner mangeln würden, alles in die Höhe des Berges zu bringen: die einmal zum Fleiß und Arbeiten ermunterte arme Kinder erbothen sich, ich ware aber Kleinmüthig, ob sie mein Vorhaben ausführen könnten, doch ließ ich sie eine Probe machen auf eine Woche, hernach den Ueberschlag zu machen, ob sie es zwingen würden, die Sache geriethe wohl, ich ließe sie fortfahren, sie brachten noch vor Anfang der Weinbergarbeiten die Wasen und Mist auf den Gipfel des Weinberges, und so legte ich einen besten Grund zur künftigen Fruchtbarkeit, die Kinder kosteten bey allem weniger als große Taglöhner, wurden dabey fleißige Arbeiter, und sind es noch, sie verdienen nun ihr Brod löblich, und wurden dem Bettelstande entrissen. So können gar leicht auch andre von andern dem schändlichen Mußiggang und Betteln entzogen werden.

Viele Erwachsene wünschten sich Arbeiten, und können sie nicht finden, und eben diesen sollte man auf alle Weise zu Arbeiten helfen, sie zum Leinen- oder Wollenspin-

spinnen, sonderbar die herumirrende Convertiten anweisen, damit die Erträge des Landes im Lande verarbeitet, von den Fabrikanten mehr und wohlfeilere Arbeiten gelieferet werden, damit man Kleidungen im Lande erhalte, das Geld nicht hinaus, sondern vielmehr hereinziehe. In den Gemeindhäusern könnte man jedem Bettler eine schickliche Arbeit anweisen, und blos mit spinnen könnte jeder im Tage seine vier bis sechs Kreuzer gewinnen, und so gut davon leben, als der Soldat. Anstatt daß man zu diesen Müßiggängern wiederum neue Müßiggänger an Bettelvögten, wie in Wälschland an den Spyry, so selbst die schlimmste Leute, hält, und sie so theuer lohnet, nehme man dieses Geld wie die Kirchenstrafen sammt Almosensammlungen, und errichte ihnen Hütten, wo sie wohnen können, wenn keine Gemeindhäuser sind, so wird unsre Christenlieb geordneter und Gott gefälliger seyn.

§. V. Vom guten Unterhalt für die Jugend auf Sonn- und Festtage oder sonst.

Was und wie viel an guter Erziehung gelegen, hat man allbereit eingesehen, und durch die Normalschulen die weiseste Einrichtungen getroffen, die Jugend lernet in diesen weit mehr und geschwinder, sonderbar wenn die biblische Geschichten, christliche Lehren ꝛc. auf Tabellen mit den ersten Buchstaben eines jeden Wortes verzeichnet sind. Nur könnten noch einige Verbesserungen statt finden; die lateinische Sprache von den Studirenden wird löblich wie die deutsche erlernet, die deutsche als eine Mutterspracheverdienet es so gut als jene: allein es hat das Ansehen, als wollte die lateinische, wie in Wälschlande und Frankreich, also auch im Deutschlande

lande ganz ins Abwesen kommen; weil man in den Schulen alles deutsch auszulegen angefangen; diesem Uebel wäre billig vorzubiegen durch die Auslegungen in lateinischer Sprache, so, daß diese nach alter Art erhalten würde: die deutsche könnte doch dabey gepflogen, und ihre Renigkeit in der Red- und Schreibart, so viel möglich, befördert werden.

Landleute haben gewisse Vorurtheile auf ihre Redart, sie sind darauf versessen, und jeder Hartsinnige glaubt, er habe die rechte Mundart: so glaubt der Wirzburger, der Bamberger, der Rheiner, er habe die rechte Sprache, so glaubt es der Pfälzer, der Bayer, der Schwab ꝛc. alle wollen ihre Sprache behaupten, und oft verstehet einer den andern nicht, weil diese in einer deutschen, verwälschten Sprache eine babylonische Verwirrung vorstellen, und fast zur Schande der so edlen deutschen Sprache unverständlich reden: die Hauptursach ist, weil sie Unwissende, und der wahren Sprucharten Unerfahrne sind, daß Wörtlein sind ist einigen widrig; diese gehen in Tyrol, in die Schweiz ꝛc. so hören sie es von gemeinen Leuten, eben so kömmt, Erfahrniß ꝛc. Der Eigensinn hat oft den grösten Antheil bey allen. Fort demnach mit so verkehrten Sprachen, man gewöhne sich in Städten, in Flecken, und Dörfern, in allen Schulen und Häusern eine Redart an, damit alle Deutsche in Franken und Oesterreich, in Bayern und Pfalz, in Maynz wie in Sachsen ꝛc. einander verstehen, diese Redart soll in reiner Aussprache eines jeden Wortes bestehen, kurz: man rede, wie man schreibt, und man lese, wie es gedruckt.

Den Bauernkindern, wie andern, sollte man die gemessenere Lesebücher, nicht von jedem Gegenstand, sondern von ihnen zu wissen nöthigen Stücken geben, damit ihnen zugleich Kämntnisse von Aeckern und Feldern, vom Viehe, Wiesen, Kleebau, von Gärten, Bäumen und Gemüsen, von verschiedenen Steinen, von Wäldern ꝛc. beygebracht würden. Eben so, sollte man den Mägdlein vom Stricken, Nähen, Kochen, Waschen Begriffe machen, Erwachsene würden hernach mehr nachsinnen, und das ehemals Erlernte üben, somit von ehemaliger Dummheit abweichen.

Da aller Müßiggang zu allen Zeiten abzuwenden, zugleich aber den lebhaften Eigenschaften der Jugend abzuhelfen, sollte man auch die sogenannte Belustigungstäge, oder nach geendigtem Gottesdienste die Sonn- und Festtäge so verwenden, daß die Zeit nicht blos mit müßigem Herumlaufen, oder Ausschweifungen verlohren würde. Gute Schullehrer sollten demnach verschiedene Uebungen an diesen Tagen mit der Jugend machen, sie könnten (wie man in wohlgeordneten Gemeinden Uebungen mit den Feuerleitern, Sprützen ꝛc. macht, damit bey vorkommendem Nothfalle nichts ermangle) eben so mit den Kindern, welche mit kleinen Feuereimern von Strohe, mit Holzsprützen ꝛc. versehen, kleine Uebungen machen, sie eintheilen, Feuerläufer bestellen, sie zum Beyspiel vom Brunnen bis zur Kirche, oder ans Ende des Dorfs in Ordnung stellen, hernach untereinanderlaufen und sich selbst anstellen lassen, wo sie ihre Feuereimer vom Brunnen bis zur Kirche abgeben, die Sprützen richten ꝛc. Ein andersmal wären gewisse Ausmessungen, Rechnungen, Auslegungen über das Gewicht,

Ge-

Getreid = und Ellenmaaß zu machen. Ferner wären Beschreibungen und Aufklärungen von Beschaffenheit des Erdbodens, vom schwarzen und weißen Feld, vom Sande zu geben, auch die Nachforschungen anzustellen, welche die leichte oder schwere Erde sey, wie man diese durch Vermischungen fruchtbar machen könne. An andern Tägen könnten sie im Feld den Kalch, den Gyps, andre Steine, Kies, Mergel, Letten kennen lernen, auch deren guten Gebrauch und Nutzbarkeit für Felder oder Wiesen auslegen. Kämen sie in Waldungen, so wären sie zu fragen über die verschiedene Holzgattungen, welche die Eichen und Buchen, Birken, Eschen ꝛc. woran man jeden Baum erkenne, was er für Früchte trage, wie sein Saamen beschaffen sey, wie die Waldungen zu erhalten, zu pflanzen ꝛc. Von den Gärten, Blumen, Obstbäumen, wie auch von den Weinreben, Traubengattungen ꝛc. Kurz! von diesen und andern Gegenständen wäre die Jugend zu belehren und aufzuwecken, sich zur guten Hauswirthschaft frühezeitig anzuschicken. Dieser wäre der wahre nützliche Zeitvertreib, wozu die Aeltern das ihrige beytragen sollten: wobey die reine Aussprache und Redart, die Bäumepflanzungen an Straßen ꝛc. nicht außer Acht zu lassen wären.

VIII. Abhandlung.

Bewährte Heilmittel wider verschiedene Krankheiten der Menschen.

Der gemeine Landmann pflegt sich oft in Nothfällen allen Quacksalbern anzuvertrauen, und verabscheuet die beßte Leibärzte ohne Grund: von jenen nimmt er oft

ein gefärbtes Wasser, oder Kirschengeist an als ein Mittel, weiß nicht wider was für Kranckheiten, und wird insgemein häßlich betrogen. Von den Aerzten entfernet sucht er auch zuweilen Hilfe, und kann sie nicht finden; daher ich diese kräftige Heil- oder Hausmittel aus Erfahrung und beßten Büchern gezogen, mittheile.

1. **Wider Aposteme von Großen oder Kindern,** nimm einer Erbse groß Mitridat, so viel Leinöl, einen Löffel voll Weinrautensaft, ein Hanfkörnlein groß Kampfer, und gebe es wohl vermischet dem Kranken ein. Lege auch Kühekoth mit Leinöl geröstet über die Brust. Fein geschnittene mit etwas Zucker gedämpfte weiße Rüben ledigen ab. Trinke auch Wasser von gesotteuen Nachtschatten.

2. **Wider dunkle Augen in Kindsblattern** bind dem Kinde die Zunge oder das Herz von einem Fuchs rückwärts auf den Nacken.

3. **Wider triefende Augen** mische Weinrautensaft, diesen mit etwas Hönig und Essig drücke durch ein Tuch, und bestreich die Augen damit.

4. **Wider rothe und trübe Augen** nimm das Weiße von zwey hartgesottenen Evern, hacke und quetsche es klein auf einem Deller, dazu thue für einen Kreuzer weißen Agtstein, wind es durch ein Tuch, und leg es in die Ecke der Augen.

5. **Wider das Rinnen rother Augen**, hacke und knete Poleykraut in einem Sauerteige, diesen schlag in zwey Tüchlein auf den Nacken, es zieht den Fluß mit Gewalt hinweg.

6. **Wider der Augen Erblinden**, hacke Wegwartenblühten klein, thue sie in ein Glas, und dieses mit Teige verklebet in einen Backofen zweymal so lang, als sonst das Brod backet, hernach setze es an die Sonne, und mittelst einem Federlein bestreich die Augen damit.

7. **Wider Augenblattern, Felle** ꝛc. Nimm Pappelwurzel in den Mund, leg sie auf die Zähne von jener Seite, wo die Augenblattern sind. Drey bis fünf Oelkerne an den Hals gehängt, oder Weinkraut genommen, bricht die Blattern auch.

8. **Wider Felle** verbrenn leinen Tuch oder Barchet an einem stählenen Haken über Feuer, und schmiere die daran hangende Oeltropfen an die Augenbrauhen.

9. **Die Augen gut zu erhalten**, nimm gelben Wollenblumensaamen, brenn ein Wasser daraus, laß es ein Jahr alt werden, etwas davon thue in ein Schüsselein mit darein geweichten kleinen Semmelschnitte, wenn sich das Wasser darein gezogen hat, so nimm den Schnitten in den Mund, nach einer viertel Stunde nimm es heraus, dieses thue alle Jahre fünfmal.

10. **Die Augen klärer, und schärfer zu erhalten.** Leg ein Grieskörnlein groß Wachtelschmalz in die Ecke der Augen. Oder funfzig Nägelein in ein Viertel Reinfall gelegt, alle Morgen und Abend davon getrunken. Schirme um die Lichter erhalten die Augen am beßten.

11. **Wider Auszehren von Würmen.** Diese wachsen aus allem, was eyterich ist, sie legen sich ans Herz, Lunge, Leber und Gedärme, und bringen durch

ihr Zehren dem Menschen das Auszehren. Wider diese genieße drey Tage jungen, herben Knoblauch, so springen sie vom Herze, Lunge ꝛc. Ferner schäle eine weiße Ingberzähe, thue sie klein geschnitten in warmen Wein, davon trinket der Kranke vier Tage allezeit auf den Knoblauch.

12. **Wider den Aussatz, Ausschlag, Krätze** ꝛc. ist 1. zu laxiren, zu schwitzen, 2. nimm etwas Schwefelblühten mit Jalappa und Zucker vermischet, ohngefähr für sechs Kreutzer. 3. Wasch Hände, Füße ꝛc. mit laulicht gemachten Mineralwasser (dessen Beschreibung sieh im zweyten Theile) schlage darein genetzte Tüchlein über, bis die Krätze vergeht. Oder bohre ein Loch in ein Stämmlein von Eichenholz, fülle es mit Salz, schlage es mit einem eichenen Zapfen zu, hernach leg das Stück Holz abgeschnitten ins Feuer zum verbrennen, das Salz bleibt an einem Stücke, und wird zehn Tage davon eingenommen. Dieses Mittel ist auch wider Flinnen der Schweine.

13. **Wenn die Angina verschwollen**, sied gequetschte Wachholderbeere in Milchraume, und schlag sie oft warm über. Warmes Mineralwasser, oder Pappelwasser mit Honig ist zum Einsprützen gut.

14. **Wider Auszehrung, Dörrsucht** ꝛc. genieß täglich weiße gekochte Rüben, worinn auch Kalbfüße zu kochen, sammt dem Rübensaft.

15. **Wider Beinbrüche und alle Wunden** dienet erstgemeldtes Mineralwasser am beßten. Sonst ist auch der Bruch oder Schaden mit dem Breitwegerichöle zu schmieren. Blühendes Storkenschnabelkraut mit Stock und Wurzeln dürr zu Pulver gestoßen, rühre in zer-

lasse-

lassenem Spanferkelschmeer wohl ein, und mit dieser Salbe schmier den Bruch: die Bruchsalbe in einem Tuche gestrichen, auf den Bruch gebunden, Frühe und Abends von dem Beinbruchpulver zu drey Messerspitzen genommen, heilen den Beinbruch in drey Tagen zusammen.

16. Geronnenes Blut abzutreiben, trink Salbeywasser. Blutblasen von Klopfen oder Klemmen vertreibe so, reib um die Blutblase anfangs gelind, hernach stärker mit den Fingern und der Hand, so wird das Blut zertheilt, kann nicht stocken. Ich machte selbst die Probe damit, riebe gleich um und um, und sie verschwande, als wäre sie niemal gewesen.

17. Alles Bluten zu stillen, suche bey Hr. Peter Graf zu Luzern in der Schweiz, oder zu Guttenzell in der Apothek in Schwaben, oder zu Ebrach bey dem Hr. Barbier in Franken ein Mittel, oder Pülverlein in einem Papier, wovon vier bis sechs unter die Zunge zu legen, wenn eines weich ist, leg das andre unter, so stillet sich alles Bluten, es komme vom Schneiden, Hauen, von Monaten, Kindbette ꝛc. sonderbar stillet sich der Blutsturz.

18. Den Bruch zu heilen bey Kindern und Erwachsenen, stoß gedörrten Holzmangold zu Pulver, schab neun Tage alten Geißkäs zu Pulver, nimm dazu Bocksunschlitt, gestossene Wallwurz, Eyerdl, jedes so schwer als der Geißkäs ist, alles wohl gerühret, streich warm auf ein Tuch nach des Bruches Größe, und leg es alle Frühe und Abend frisch darüber. Weiche auch täglich etwas frischen Holzmangold ins Trin-

ken, und wenn es das erstemal nicht hilft, wiederhole es ferner.

19. Ueber den Darmbruch schlag ein wollenes Tuch, worein etwas Schmalz und Schlehen gestrichen, über Kohlen gewärmet, über den Schaden.

20. Wider des Bruches oder der ausgehenden Gedärme Verkältungen, mache Milch sammt Lein- oder Baumöl in gleichen Theilen warm, weiche Garn darein, und schlag einen Strang nach dem andern wieder erwärmet über, die Gedärme erweichen, sind wieder einzuschieben.

21. Einen alten Bruch zu heilen, leg heydnisches Wundkraut in guten Wein, und trink einen Monat lang täglich zweymal davon. Die Blume vom Kraut Scrofularia stoß, und schmiere mit dem ausgepreßten Saft den Schaden.

22. Ein Brustgeschwür lind und zeitig zu machen, sied Roggenkleyen in Baumöle, schlag es Frühe und Abends sehr warm über, und in neun Tagen bricht es von selbsten auf.

23. Wider schwarze Blattern, vermische schwarze Brodrinde mit egerischen Theriac, und bestreich die Blattern mit dieser Salbe, bis sie heilen.

24. Wider Bisse wüthiger Hunde wasch vor allem alles im fließenden Wasser aus, reib die Wunde mit Knoblauch auch zum Bluten aus. Nimm deine Zuflucht zum heil. Hubertus, und laß die Wunde mit diesem Schlüssel brennen. Das Kraut Anagallis auf Aeckern wachsend ist köstlich im Thee getrunken, oder im Wasser gesotten, hernach dem Viehe zum Trinken gege-

gegeben. Wegwart = und blaues Eisenkraut mit den Wurzeln und Stengeln gepulvert nimm im Essen und Trinken.

25. Wider jeden Brand vom Feuer, heißem Wasser, Verbrühen ꝛc. halt nur den Finger, die Hand ꝛc. eine halbe Stund lang so nahe es immer zu leiden, ans Feuer, und man wird keine Geschwulst, Blasen ꝛc. sehen, auch keine Schmerzen mehr fühlen. Sogar brennendes auf den Nagel gefallenes Siegellack zupfte ich gleich ganz nahe am brennenden Lichte vom Daumen, hielte den Nagel nahe ans Licht, und fühlte nach einer starken Viertelstunde nichts mehr.

26. Wider frische Erfrierung der Glieder, stelle nur die erfrorne Füße ꝛc. in einen Zuber voll Schnee, oder in recht kaltes Wasser, eine halbe Stund benimmt allen Frost und Schaden.

27. Wider Erlahmung der Glieder, brenn grünes Attichkraut aus, gieß es wieder über das Kraut, brenn es abermal zu Oel, und schmier die lahme Glieder damit. Weiße Lilienwurzeln, Hühnerkoth und gebrennten Wein vermische, und schmier die Lähmung damit.

28. Wider Erlähmungen, thue viele Regenwürme ein paar Stunden in ein sauberes Geschirr, daß sie sich vom Koth reinigen, diese verschließ hernach in ein mit Blasen wohl verbundenes Glas, dieses schlag in einen Laib Brodteig zum Backen; wenn das Brod aus dem Backofen kömmt, laß dieses Glas mit dem Brod allein im Backofen bis er ganz kalt geworden, alsdann nimm das Glas aus dem Ofen und Brod, stelle es drey Wochen an die Sonne, hernach gebrauche es die verschwollene Glieder zu schmieren. Ist Hitz dabey,

bey, so vergrab das Glas drey Monat im Keller, und hernach auf einige Zeit an die Sonne.

29. Erblindete sehend zu machen, nimm die Galle vom Geyer, Hasen, rothe Geiße, Fische, Raben sammt etwas Menschenkoth und einigen Grundeln, alles rühre mit Weine untereinander, laß etwas davon mittelst einem Federlein in die Augen triefen, und das Gesicht erfolget.

30. Wider Einschlafen der Glieder, nimm ein Loth Hirschunschlitt, vier Loth Mayenbutter, ein Loth gestossene Alantwurzel, daraus mache eine Salbe, die Glieder zu schmieren. Oder sied von Wein- und Hopfenreben ein Wasser, und bade neun Tage lang darinn täglich zwey Stunden lang.

31. Wider das Gefraisch der Kinder oder Erwachsenen, nimm das Beinlein von zahmen Spanferkeln, oder von wilden Säuen, welches hinter- und gleich unter den Ohren zu finden, stoß es zu Pulver, und gieb es dem Kranken mit etwas Wasser oder Weine ein.

32. Wider eben dieses, sonst die schwere Noth, nimm von frischgegrabenen Betonienwurzeln und grüner Weinraute im Mörser gestossen, den ausgepreßten Saft, gieß Lindenblühwasser dazu: gieb dem Erwachsenen drey bis vier Löffel voll davon, den Kleinen weniger, hernach gebrauche dieses Mittel jährlich einmal im letzten Vierteljahre bey abnehmendem Monde.

33. Jede Geschwulst an Backen, Flüsse an Armen oder Füßen, welche von gäher, auf Schwitzen folgender Erkältung entstehen, auch die Kreuzschmerzen u.

der-

vertreib mit Wachholderauch über Kohlen, der an den schmerzhaften oder geschwollenen Ort steiget, wohin zugleich ein Tuch, worinn sich der Rauch fängt, zu richten, mit diesem reib gelind an der Geschwulst, sogar stehen gebliebene Knie eines Jungen, den seine Mutter verhexet zu seyn übel glaubte, heilte ich damit, auch die Schyatik, oder Kreuzschmerzen sind mir auf drey- bis fünfmaliges Räuchern verschwunden; nicht minder geschwollene Backen eingefallen.

34. Wider Geschwüre, schneid im May die Rinde von Birkenruthen zu kleinen Stücklein, diese thue in ein Glas mit Wasser, stelle es einige Tage an die Sonne, hernach schmiere die Geschwüre damit.

35. Wider Krätze dienet nebst schon gemeldtem das Baad, und eine Salbe vom Saft der Scabiosa, mit etwas Essig und gestossenem Salz vermischet zum Schmieren. Vor dem Baaden und Schwitzen nimm einer Haselnuß groß Theriac in Tausendguldenkraut- und Natterwurzelwasser vermischet zu zwey Löffel voll ein.

36. Wider das wilde Feuer nimm zwey Löffel Rosen- und so viel Nachtschattenwasser, ein Drittheil Essig, einer Erbse groß Kampfer, wohl vermischet, schlag es über.

37. Wider das Fieber, nimm nach zweytägiger, gelinder Laxirung einige Herzblättlein von Spitzenwegerich geschnitten in Wasser oder Weine zur Zeit, wo sich das Fieber anmeldet, setze es einige Tage fort: im Essen aber sey sehr behutsam, genieß nur Brühen und gelinde Speisen zwey, drey Wochen lang noch nach dem Fieber, sonst kömmt es wieder. Ich hab damit fast

unzahlbaren Menschen geholfen. Geriebener Green mit Hönig vermischet, bey annahendem Fieber genommen, dienet andern. Ein Löffel voll ausgepreßter Spitzenwegerichsaft in einer halben Maaß Wein nach und nach getrunken, ist auch gut. Der venetianische Theriac Erbsen groß (der Egerische nur Linsen groß) ist für Kinder, für Erwachsene zwey Erbsen groß auf der Zunge verschmelzen lassen, sehr gut.

38. **Wider das wüthende Gicht**, lege der Kranke auf den Schmerzenort lebende Regenwürme, bis sie sterben, dieses wiederhole er einigemale.

39. **Wider das Gicht und Nervenzustände** erwärme Tücher über Wachholderrauch, und frottire, oder reibe Hände, Füße ꝛc. den Leib oder Aerme so gut du kannst, oder laß reiben. Ist das sicherste Mittel.

40. **Die durch Fallen oder Schlagen getödtete Glieder zu beleben**, bade acht Tage lang täglich drey Stunden im Hopfen- oder Rebenwasser, so werden die Glieder und Adern wieder lebend, und biegsam.

41. **Wider verrenkte Glieder** sied zwey Hände voll Leinsaamen in Milch, bis der Saamen aufkeimet, alsdann mische ein Hand voll Kornkleyen bey mit etwas Essig, laß es einen Sud thun, hernach streich es glatt auf ein ungelederten Hasenbalg so warm es zu leiden, schlag es über, das Erkaltete wärme wieder, und leg es warm auf.

42. **Wider Gebrechen vom Hals** ist vor allen der Hals zur Nachtzeit zu verwahren, hernach könnte bey Flüssen, Geschwulsten der Wachholderrauch mit gelindem Reiben wohl dienen. Ein Gurgelwasser vom Waldmeister breiten Wegerich und Braunellen gemischet

sammt

sammt Rosenhönig, so groß als zwey Wälschnüsse, Alaune dazu, eine Haselnuß groß den Tag viermal eingespritzet, oder mit Weine, worinn Dannenzapfen gesotten, sich gegurgelt, heilet.

43. **Wider Löcher im Halse**, nimm für ein Kreuzer Honig, eine Hand voll Erdbeerkraut mit einem halb Maaß Wasser, zum dritten Theile eingesotten, damit gurgle dich öfters.

44. **Wider alle Halsgebrechen und Kröpfe** ꝛc. soll ein rother Seidenfaden durch das Herz eines lebenden Raulwurfes gezogen, aus viel gemachten Proben das Beste seyn.

45. **Das Hauptwehe zu stillen** dienet vor allen eine mäßige Bewegung; denn viel- und langes Sitzen zeuget es. Ein Thee von der Flammula jovis sonst Regenblumen, welche weiß wie ein Glöcklein an Zäunen wachset, getrunken heilet. Gallus, weißer Weihrauch, Wachholderbeere, wälsche Nußkerne und Kraftmehl gestossen mit Eyern angemacht, auf ein Tuch, wie Pflaster aufgestrichen, lege auf die Schläfe.

46. **Wider Hauptwehe mit großer Hitze** sammle und vermische ein Hand voll gequetschte Wachholderbeere, so viel Salz und Sauerteig, auch Senftmehl, wenn es zu haben, mit gutem Weineßig angemacht, schlage diese Stücke in ein Tuch, dieses bind auf die Fußsolen, ist es trocken, so feuchte es abermal mit Essig an, und schlag es über, am folgenden Tage bist du gesund.

47. **Das Hitzlegende Walderische Pulver** bestehet aus eim Quintlein Cinnab. natir. correct., ein halb Loth Arcan dupplic.; ein Loth nitr. depurat. oculo cancri;

cancri; conch. præpar. Matr. perlar. Cremor. Tart. ware zeither ein Geheimniß.

48. **Wider Hühneraugen** soll ein frisch- oder gedörrt- und eingeweichtes Hasenaug, nachdem das Hühnerauge so viel man konnte, ausgeschnitten worden, es über Nacht aufgeleget, ausziehen. Andre binden Wintergrün zuvor vier und zwanzig Stunden in Essig geweichet darüber; andre binden Hechtgalle darauf. Andre gewähren Hühnerleber, oder schwarzes Schusterpech über Nacht aufgelegt, im Fußbaad ausgewaschen und das Hühneraug ausgegraben, sey das sicherste.

49. **Wider Husten und Brustschmerzen Cartharren.** Trink fleißig den Thee von weißen Hollerblühen oder vom Kraut und Wurzeln des Osterlucry. Haselnüsse zu Pulver gebrennt, klein gestossen, zu drey Messerspizen in Schleheblühewasser gethan, nehmen einige Frühe und Abends; andre mischen Canarizucker oder Gerstenschleim mit Zwibelsaft von gebratenen Zwibeln, warm eingenommen. Mein bewährt gefundenes Mittel ist eine Latwerge von einem Stücke frischer Butter, sammt dem Gelben oder Dotter eines Eyes, ein Löffel mit Hönig, 2 Löffel mit Hollerbrey, ein Löffel voll gestossenes Süßesholzpulver, etwas Canarienzucker oder Gerstenschleim, alles wird wohl vermischet zu zwey Wesserspitzen Frühe und Abends genommen, und wird gemacht, so oft man dessen bedürftig.

50. **Wider das Grimmen, Colic, oder Bauchwehe, Mutterschmerzen** ꝛc. soll etwas vom abgeschabten Kalbsschlegelgecken in Weine oder Wasser genommen, oder Hefenbrandwein mit Leinöle in gleichen Theilen in einem Glase wohl gerüttelt getrunken, dienen, wo-

rauf

rauf der Schlaf erfolgt. Andre thun zugleich wider die Mutterkrankheit fünf Gran Tart. emed. recht fein gepulvert in eine Nußschale mit Hönig, welche sie fest auf den Nabel binden. Heltebsblühen in einem Glase mit Baumöl distilliren andre, und schmieren öfter den Nabel damit. Mein sicherstes wider obige Zustände fande ich eine Eichel zu Pulver gestossen, wovon die Hälfte in Weine oder Wasser zu nehmen, nach einer halben Stunde nimm so die andre Hälfte, und alles Grimmen verschwindt.

51. Wider Gift, Spießglas ꝛc. Trink Milch oder Oel, genieß stets Brey von Milch. Vor allen nimm gleich ein Brechmittel v. g. Tart. emed. zu drey bis vier Gran in Wasser oder Weine ein; wider Spießglas nimm die Butter Ballenweis, auf daß es sich damit verwickle und abgehe. Der venetianische Theriac ist das trefflichste Mittel.

52. Wider giftige Schüsse gieß Baumöl mit Theriac vermischet, in einer Pfanne geröstet in die Wunde.

53. Die Kröpfe zu vertreiben, stoß Hauswurz und Safran in gleichen Theilen, mische Schafunschlitt bey mit etwas Salz, und bind es auf den Kropf.

54. Wider Leberentzündungen trink öfters Amfer- Distel- und Boragenwasser.

55. Wider die Lungensucht nimm von Althäiwurzeln, rother Hundszunge und Schwarzwurzel zwey Löffel voll, vom Sinau - Sanickel - Bachapfel. Brunnengreß- Maaßlieblein - Mausöhrlein - und Frauenhaarkraut eine Hand voll. Alles fein geschnitten mit eim Pfund ganz frischer Butter eine viertel Stund geröstet, schlag es

durch

durch ein Tuch, mische ein viertel Pfund Gerstenschleim bey: von dieser Latwerge nimm alle zwey Stunden eine Zellernuß gros mit Brühe. Das Mittel ist sehr bewährt.

56. Die schon faulende Lunge wollen einige wieder wachsen machen bey dem, der öfters Rettig und Hönig genießet.

57. Wider Lungengeschwüre, soll das Wasser, worinn Krebse gesotten worden, nüchtern getrunken dienen. Wider das Keuchen lege Tamaristenholz klein geschnitten ins Getrank: dieses soll auch das Podagra und Gries abwenden.

58. Das Podagra zu vertreiben ist ein sicheres Mittel, wenn man zur Zeit, wo es sich anmeldet, oder wo man davon die erste Fühlungen hat, heftige Bewegungen zum schwitzen im Sande oder sonst macht, damit sich die dicke Säfte zertheilen, und durch die Schweißöffnungen abgehen, ohne einen Aufenthalt zu finden.

59. Den blöden Magen verbesseret scharfer guter Zimmet (der blasse schlechte ist ohne Schärfe, und schon ausgesotten, daher nicht zu kaufen) rohe oder in Speisen genommen. Wermut ins Getrank gelegt ist trefflich, Diese sollen öfter gekochtes Obst oder Wurzeln genießen.

60. Wider geschwollene Mandeln röste ein Schwalbennest, wie es ist, zerstossen in Schmalz, bind es, so warm es zu leiden über; das erkaltete wärme abermal, und schlag es Tag und Nacht über.

61. Masen, Magenwehe, Ruhr auch Blutspeyen

soll

soll das große Tausendguldenkraut, sonst Rabunzel, durch seinen aufgeschmirten Saft heilen.

62. **Die Monatzeit zu befördern** nimm sieben bis neun Krebsaugen, ein drittel von feiner Muscatennuß, ein halben zähe Kalmus und Zittwer, ein halb Quintlein Kampfer: alles zerstossen, thue in ein halb Maaß Wein, und trink davon Frühe, Mittag, und Abends so viel als drey Löffel voll. Täglich nüchtern einige Greenschäuppelein genossen, und darauf zwey Stunde gefastet: hernach in ein Maaß alten guten Wein ein Hand voll fein durchgesiebten Hammerschlag gethan, ihn vier und zwanzig Stunde im Keller auf Holz stehen lassen, darauf ein Bechergläßlein davon erwärmet, getrunken, ist köstlich. Andre preißen einige Hände voll geriebenen Green, der vier und zwanzig Stunden in guten Weine gestanden, hernach ein wenig gekochet, vor dem Schlafengehen genommen. Tausendguldenkraut lege auf die Fußsolen.

63. **Wider die Mundfäule** sied gebrennt- und zu Pulver gestossenen Alaun in Hönig, und schmire den Mund damit, es hilft, wenn auch schon Löcher in dem Munde oder Backen sind.

64. **Wider die Mutterkrankheit** sied Rubenkraut in Wasser, setze den wohlgedeckten Hafen in den Nachtstul, und laß den Dampf an den Leib aufsteigen. Von der Eichel sehe oben.

65. **Zum Laxiren ein Pulver.** Nimm ein Loth Sennenblätter, ein Quintlein Zimmet, ein Loth Ingwer, zwey Loth Zucker: alles stoß zu Pulver, mische und streue es auf ein gebähte Brodschnitte, die zuvor im

Weine

Weine geweichet war; für Große ist ein Eßlöffel voll, für Kleine ein halber Löffel vom Pulver zu nehmen.

66. **Ein guten Laxiertrank** geben ein Loth Feigen, ein Loth Zwetschken, ein Loth dürre Rosenblätter mit einer Viertelmaaß Wasser gesotten, mit eim halb Loth Zucker getrunken: dem Kinde gieb davon zwey, drey Tage lang zwey bis drey Löffel voll.

67. **Ein Laxiertrank von Obstblühen.** Sammle im Frühling von Aepfel- Pfirsich- Zwetschken- Holler- Aprico- Kirschen- und Schlehenblühen: von diesen sied mehr oder wenig Blühen mit einem Säcklein ins Wasser gehänget, und trink nach Gefallen wenig oder mehr zum Laxiren.

68. **Mütter, welche in Kindsnöthen nicht gebähren können,** schmieren das Kreuz mit dem Butzen aus den Hirschaugen: oder nehmen neun Tropfen rothes Joannöl in einem Löffel voll Weine.

69. **Den Mangel der Wehen zu ersetzen,** gieb weißes Lilienwasser, oder blosen Wein zu trinken; oder gieb vom gestossenen Scharlachkraut den ausgepreßten Saft zu zwey, drey Löffel voll ein; oder lege das Scharlachkraut mit Ringelblumen in einem Säcklein im warmen Weine auf den Leib.

70. **Wenn zur Geburtzeit die Blase verletzet worden,** thue zwey Hände voll Pappelnwurzeln und Kraut in ein halb Maaß fette Hühnerbrühe, laß es weich sieden; hernach thue drey frische Eyerdotter mit Salz, so viel du in drey Fingern hältest, darein sammt zwey Löffel voll weißes Liliendls und so viel Sinaukrautöle, dieses gieb allezeit über den andern

Tage

Tage in leidentlicher Wärme wie ein Clyſtier; der Schaden zieht die Kraft an, und die Blaſe heilet, wie auch der Afterdarm.

71. **Für ſolche dienet zum Getrank** Sinau zu zwey Hände voll in einem Maaß Weine zur Hälfte in einem wohl verklebten Hafen eingeſotten; Frühe und Abends warm getrunken.

72. **Wird eine Mutter in Kindsnöthen verdorben,** ſo nimm ein Hand voll Kornblühen, ſo viel vom Prſtelkraut, und vom Heil aller Welt, dieſes laß klein zerhacket in Mayenbutter wohl ſieden, preſſe es hernach aus, und ſchmire den Leib mit dieſer Salbe.

73. **Wider andre Schäden in Kindsnöthen,** trinke die Beſchädigte täglich dreymal rothen Poley und dürre Roſenblätter in Weine geſotten: auch kann der Schaden damit gewaſchen werden.

74. **Wider andre Schäden oder Fäulungen an dieſen** Theilen, nimm ſechs Hände voll Eichenlaub, zwey Hände voll Tormentillkraut, in einem drey Maaße haltenden Hafen mit Waſſer zum Theile eingeſotten. Davon nehme ſie ein halb Maaß zum Waſchen Frühe, Mittags, und Abends; den andern Theil ſetze ſie mit den Kräutern heiß in den Nachtſtul, und laſſe den Dampf ein halb Stund lang an den Schaden aufſteigen; hernach dunke ein Schwämmlein in weißes Roßenwaſſer mit weißem Liliendle zerklopfet, drücke es am Schaden wohl an, nehme darauf Königkerzen, ſonſt Wollenkrautblätter gedörret, zu Pulver gemacht, durch ein Tüchlein an den Schaden geſtäubet, und in das Roſenwaſſer mit Liliendle alle Tage dreymal geweichet,

chet, sie lege es über den Schaden bis die Heilung erfolget.

75. **Wenn Jemand eine Natter, Schlange** ꝛc. **getrunken,** der trinke Geißblut, und sie gehet aus dem Munde heraus. Die Natterwurz bey sich getragen sicheret wider Nattern und alles Gift.

76. **Wider Ohnmachten** ist der Melissengeist am besten, wenn man ein Löffel zur Hälfte mit Wasser eingibt, die Schläfe damit schmiret. Sonst sammle das Gelbe von Roßen, so bey erfolgenden Ohnmachten benetzet, auf die Pulsadern zu binden.

77. **Wider Ohnmachten junger Weibspersonen,** bringe Teufelstreck bey, halte ihnen solchen an die Nase, und sie kommen gleich zu sich. Sonst sollen gestossene Muscatblühen im Weine gegeben, gute Dienste leisten.

78. **Wider Ohrenwehe, Uebelhören,** laß ein Vierling Haselwurzelkraut sammt eim Pfund Baumöle zwey bis drey Wochen lang an der Sonne distilliren, davon thue Frühe und Abends einige Tropfen ins Ohr, so erfolget das Gehör. Der Saft aus wohl gesottenen Bohnen nach abgeschütteter Brühe ausgepresset, zu zwey Tropfen ins Ohr gethan, ist eben so gut. Auch kann man dürre Beine zu Aschen brennen, Eichenasche beymischen, und davon eine Lauge machen, womit der Kopf jede Woche einmal zu waschen, der ohne Abtrocknen selbst ertrocknen soll.

79. **Wider Pest und giftige Luft** nimm ein Loth Weinrautenblätter, ein Loth Feigen, zwey Loth Wachholderbeere, zwey Loth wälsche Nüsse, und 4 Loth Essig in ein Glaß, davon nimm nüchtern vor dem Aus-

Ausgehen was weniges. Mein sicherstes Mittel ist, alle Morgen bey neblichen Wetter etliche Wachholderbeere im Munde zerkeuen, und den Saft hinab schlingen: der Rauch von diesen Beeren ist täglich gerathen.

80. **Das Wunderpflaster zu machen**, nimm ein ein halb Pfund Baumöl, laß es im Kessel über Kohlen erwärmen, thue vier Loth geschabte venetianische Seife dazu, fangen diese Stücke an zu sieden, so streue ein halb Pfund rothen Menig und soviel Bleyweis, zuvor gestossen darein, rühre es wohl, damit es nicht anbrenne, und laß es sieden bis es braunlicht wird: alsdann gieß etliche Tropfen in Wasser, ist es Wachsweich, so nimm es vom Feuer, und gieß es zum Erkalten in Wasser; es wird darauf gleich einem Teige auf einem Brette gearbeitet, und in die Pflasterform gerichtet. Es dienet in Pestzeiten auf die Pestbeulen, wider Colic auf den Bauch gelgt, wider Wunden vom Schneiden, Hundsbisse, Krebsschäden, böse Brüste, Podagra, auf die schmerzliche Orte gelegt, wider Brennen, Zahnschmerzen, Apostem, Verrenkung, Erlähmung, die Monatzeit zu befördern auf den Nabel. Es bleibt so lang liegen, bis es abfällt, und sich der Schaden hebt.

81. **Wider alte Schäden**, nimm vor dem Teigarbeiten ein halb Loth gebrennten Alaun dazu. Das Pflaster lang, auch auf zwanzig Jahre zu bewahren, lege es Stückleinweis geschnitten in gemeine, von innen mit Baumöle geschmierte Blasenstücklein, worein es zu wickeln ist.

82. **Wider Rucken- oder Kreuzwehe**, mache aus neuem Wachs, alten Schmeer, Hirschunschlitt, und neuem

Peche eine Salbe, womit der Ricken zu schmiren beym warmen Ofen. Der Wachholder Rauch ist besser.

83. **Damit die Kinder leichter reden lernen,** gieb ihnen zuweilen ein wenig Lavendelwasser ein.

84. **Wider die Ruhr, sie sey roth oder weiß,** röste vor allen zwey Quintlein Rhabarbara zu Pulver gestossen in einem eisernen Pfännlein etwas braun, welche zwey Tage nacheinander in alten guten Weine mit ein wenig Zucker zu nehmen, diese führet das schädliche ab, und stillet die Ruhr. Ein, einer großen Zellernuß, großes Stücklein Siegellack zerstossen, in einem weichen Ey oder in Geißmilch genommen, stillet. Gedörrte Speyerlinge, oder Mespeln gepulvert, oder Zwetschkenbaumschwamm gestossen, in altem Weine genommen, sind treffliche Mittel. Geriebene Eyerwecke in Milch zum Brey gekochet, oder Reißbrey mit aufgestreuten Zimmet genossen, sind köstlich; nimm aber davon nicht zu viel auf einmal.

85. **Eine Salbe zur Oeffnung für Kinder,** nimm nach abgeschabter äußern- die innere grüne Rinde von Hollerzweiglein, koche davon einen guten Theil mit Butter, schlag sie durch ein Tuch, und schmier diese Salbe einigemal um den Nabel herum, und die Oeffnung wird erfolgen.

86. **Auch für Große** dienet obiges stärker genommen, wobey Pappelkraut in Wasser gesotten, in den Nachtstuhl zu setzen, worauf man daumet; die eingeschobene Schellwurz dienet wie ein Stuhlzäpflein. Lege vier bis sechs Feigen vier Stunden lang in frisches Brunnenwasser, davon trink vor Schlafengehen.

87. Eine

87. Eine köstliche Salbe wider alle Wunden, bereite aus neuem Most und Baumöle zu gleichen Theilen genommen, in einem erdenen Geschirre einige Stunden wohl zugemacht auf starkem Kohlenfeuer, und verwahre sie zu deinem Gebrauch.

88. Wider offene fließende Schäden an der Schaam, brenn blühendes Tillenkraut mit Stengeln an großem Büschel zur Asche, und von der fein durchgeschiebten mache eine Lauge, wasch den Schaden damit dreymal im Tage, und streue feine Asche darauf.

89. Wider Jucken an diesem Orte, leg gelinde Tüchlein in Poleywasser, auch Pappelkrautwasser, denselben damit zu waschen.

90. Den Schlaf zu verschaffen, koche kleingestossenen weißen Magsaamen in Mayenbutter wohl, und schmier die Schläfe damit. Wohlgemuth oder grüne Weinblätter in Wein gelegt, davon getrunken, auch Lattich genossen, bringt den Schlaf. Den Kindern gieb den Lattich in Wasser gesotten zu trinken, wenn es noch laulicht; auch ist für sie ein Baad zu machen, worein Haberstrohasche zu thun. Dieses ist drey Tage lang zu gebrauchen.

91. Wider den Schlag ist der Melissengeist das erste und fürnehmste zur Hälfte mit Wasser im Löffel genommen, schmier damit die Schläfe, die Seite, welche vom Schlag getroffen.

92. Wider den Schwindel gieß über Mayenblumen in einer erdenen Schüssel Wein, der sie bedecket, und nach vier und zwanzig Stunden brenn ihn: davon nimmt der mit Schwindel Behaftete zwey Löffel voll

ein. Weißer Agleysaamen, oder neun Körnlein vom Tillensaamen eingenommen, vertreiben ihn auch.

93. Wider das Seitenstechen leg ungewaschenes Garn in Seifenwasser, koche es beym Feuer, und schlag davon einen Strang nach dem andern warm auf die schmerzhafte Seite.

94. Wider den Stein soll das dem lebendigen Fuchse durch das Aderlassen abgenommene und getrunkene Blut dienen. Erdbeerkraut dürr gepulvert in einem frisch gesottenen Ey genommen, treibt den Stein ab. Dengras und Zinnkraut, jedes allein gebrennet, hernach Frühe und Abends zwey Löffel voll davon genommen, oder das Schellkrautwasser getrunken, dienen wohl.

95. Wenn sich der Urin stecket, nicht abgehet, stoß wilder Schweine Zähne zu Pulver, nimm davon eine Zellernuß groß im Weine, oder Wasser, es treibt bald den Urin. Trink einen Thee vom Quentel, Peterfillkraut, und Huflattich.

96. Wer den Urin nicht halten kann, brenne Geißblasen in einer Pfanne zu Pulver, und trinke es oft mit Wasser, oder pulvere einen Hechtkopf, nimm ihn an zwey Morgen ein.

97. Wider den Schlucker neige dich ein = oder das andremal zur Erde, als wolltest du etwas aufheben.

98. Wider den Wadenkrampf mache einen Ring von Hanf um die Waden.

99. Wider Warzen an Fingern, Händen ꝛc. stecke eine Stecknadel an die Warze so, daß sie frey stecken bleibt, und laß den Knopf im brennenden Licht glüen

so

so lang, bis die Warze schwarz wird am Orte, wo die Nadel stecket, die Warze fällt nach einigen Tagen ab.

100. Wider Würme der Kinder, gieb Wurmkrautsaamen in einem Löffel voll Milch oder Hönig ein. Der große Augapfel bey Kindern verrathet die Würme. Knoblauchsaft nüchtern in warmer Kühmilch drey bis vier Tage getrunken, tödtet die Würme; den Kindern giebt man weniger: gestossenes Corianderpulver im Getranke genommen wirket eben so.

101. Wider Würme im Kopf, stoß weißen Weihrauch, auch Knoblauch, thue diese mit etwas Theriac in einen Löffel mit Brandwein; der Kranke nimmt es mit Zuhaltung der Nase ein, und schwitzet darauf.

102. Wider den Wurm an Fingern, mache Baumöl in einem erdenen Geschirre über Kohlen heiß, und so heiß du es immer leiden kannst, halt den Finger oder Daumen darein: es hilft sicher.

103. Wider den Wurm an Gliedern, bind eine lebende Grundel oder Krebs über das Glied, und mit diesen, wenn sie sterben, soll auch der Wurm sterben.

104. Wider den Wurm an Mutterbrüsten ist die von einem verschnittenen Ochsen genommene Galle in Wasser distillirt; damit wird der Schaden gewaschen; weiße Fäserlein und darein genetzte Tüchlein sind auch überzuschlagen.

105. Wider die Herzwürme leg eine Grundel auf den Nabel, so wird der Wurm davon fressen; hernach bind eine Nußschale voll vom venetianischen Glase und Segelbaumkraut zerstossen, mit beygerührtem Hönig

darüber, wenn sie leer, bind sie wieder frisch gefüllet auf, und der Wurm frißt sich den Tod daran.

106. **Wider Würme in Ohren**, laß den Saft vom gestossenen Pfefferkraut, oder Speck in die Ohren tropfen.

107. **Wider die Verstopfung** bind eine Nußschaale mit frischem Mauskoth und Butter gefüllet auf den Nabel, und es hilft sicher. Oder schlag Camillenblumen in ein Säcklein gethan nach einigen Süden über den Bauch.

108. **Wider Verbrennen mit Pulver**, leg Krautbrühe, Kühekoth und Satiller, so an Mauern wachst, wohl vermischet, und durchgeseiget über, es stillet den Brand.

109. **Wider die Vergessenheit** sind nüchtern gebackene Corianderkörner, auch ein Löffel voll Lavendel- und Spicanardwasser zu trinken. Das Katzenkraut soll stärken, wer daran riechet.

110. **Wider die Windsucht**, sitz wenig, und mache oft Bewegung, arbeite, reit ꝛc. so ist keine Arzney nöthig: iß auch nicht mehr, als der Magen verdauet. Genieß gekochtes Obst und Wurzeln. Windkugeln, und alle Arzneyen nutzen wenig.

111. **Wider den Wolf am Beine**, brenn einen ganzen Maulwurf zu Pulver, streue es auf das Bein.

112. **Wider frischer Wunden Jucken**, mische ein wenig Salz unter Baumöl, und streich davon mittelst einem Federlein auf die Wunde.

113. **Wenn das Zäpflein herabgefallen**, befeuchte wäl-

wälsche Nußkerne mit dem Kreuze, und Mastix gestossen mit Brandwein, und leg es auf den Scheidel.

114. Wider Zahnwehe, nimm einen halben Löffel gemeines Schießpulver, laß es ein wenig weichen in einem Löffel voll guten Weinessig, tunke ein Flecklein darein, und leg es öfter über die schmerzmachende Zähne. Wenn die Zähne hohl, so schab ein wenig weißes Wachs, wickle es in Baumwolle, und fülle damit die Zähne aus; nach zwey, drey Wochen erneure die Baumwolle.

115. Ein Zahnwasser bereite aus Sal. Satur. oder Bleysalz, thue ein Loth davon in ein halb Maaß Wasser, mische es, und viltrire es dreymal.

116. Wider zustossendes Brechen, wo der Magen keine Speise behalten will, soll das Häutlein vom Magen einer schwarzen Henne (ohne daß es ins Wasser komme) gedörret und gepulvert, genommen helfen. Sonst ist Wermuthsalz in Citronensaft, oder Essig genommen, das sicherste.

117. Ein gutes Wasser bey großer Hitze zu machen, nimm ein halb Loth japon. Salpeter, ein Loth gereinigten Salpeter, ein Quintel præpar. rothe Corallen, eben so viel præpar, Krebsaugen, und Perlenmutter: alles wird gepulvert mit einen Pfund Canarizucker vermischet, davon nimm ein oder zwey Löffel voll in einer Maaß Wasser.

Nachtrag.

1. Stärkmehl zu machen, oder gute Stärke.

Mache aus schönen Weizen, der vier Wochen lang täglich mit frischen Wasser zu begießen, nachdem das alte Wasser durchgeseiget; ist der Weizen weich, daß er sich mit Fingern zerdrucken läßt, so nimm drey saubere Züber: in einen Zuber thue den Weizen, welcher nach rein gewaschenen Füßen hin und her wohl zu treten, bis er weich geworden; der getrettene Weizen wird hernach in ein andern Zuber gethan, Wasser daran geschüttet, und recht wohl gerühret und ausgearbeitet, bis alles Weiße wohl heraus: das ausgearbeitete leg hernach in eine Schüssel, und das darauf gewesene weiße Wasser thue in einen andern Zuber, seige das Wasser durch ein Tuch, und was noch vom Weizen übrig ist, thue zum Wasser in Zuber.

Ist nun nach und nach aller Weizen im ersten Zuber getreten; so seige das schon geseigte wieder vom Zuber in ein anderen, und rühre die Stärke mit der Hand wohl auf, und hilft zum Durchseigen, weil die Stärke hart durch geht. Wenn alles durch geseiget, so stelle den Zuber mit der Stärke über Nacht in ein Gewölbe, die Stärke setzt sich zu Boden, und man seiget das Wasser langsam ab, gießt es in ein andern Zuber. Die zu Boden liegende Stärke ist auf ein alt dickes Tuch mit untergesetzter Viltrirpfanne zu bringen, damit das dünne bey immer besser zusammgezogenen Tuch darein fließe. Die nun dicke Stärke nimmt man vom Tuche auf ein Brett zum

Ab-

Abtrocknen: den in der Schüssel gebolten Weizen tritt abermal wie den ersten, behandle ihn ferner eben so, und du hast andre Pallen davon. Eben so wird die Nachstärke gearbeitet, ist eben so gut als die erste, nur wird diese etwas bräuner: die davon übrige Kleyen ist ein gutes Futter für Hühner.

2. Andre Stärke zu machen, gebrauchen Einige den reinst- und schönsten Weizen; gießen vierzehn Tage nacheinander in einem Zuber dem mit Wasser beschütteten Weizen täglich frisches Wasser zu: ist der Weizen weich und läßt sich ausdrucken wie dicke Milch, so drucken sie ihn durch ein reines Säcklein in ein reines Geschirr. Das zu erst herausgedruckte giebt die feinste Stärke, man druckt das zweytemal, und hat eine schlechtere; der dritte Druck giebt die schlechteste, wenn die Stärke einen Tage gestanden; gießen sie Wasser aufs neue, den andern Tage wieder frisches daran. Endlich spannen sie ein sauberes Tuch in Rahmen, thun mit einem Löffel jede Stärke besonders darauf, und lassen sie an der Sonne trocknen. Die Mätze Weizen giebt insgemein zwanzig Pfund Stärke.

3. Andre nehmen feinen Winterweizen unter täglicher Beygießung frisches Wassers, thun den endlich erweichten Weizen in einen Sack, oder sonst reine Leinwad, lassen ihn mit reinen Füßen aufgespannet über einen Zuber durchtreten, wo nur die Hülsen im Sacke bleiben. Das ausgepreßte läßt man setzen, gießt es auf leinen Tuch verbreitet dünne, läßt es an der Sonne trocknen.

4. Aus Erdäpfeln oder Grundbirnen bereiten andre auf besagte Art eine eben schöne Stärke.

5. **Leinwad weiß zu bleichen, muß sie vom Weber kommend im warmen Wasser gewaschen werden, hernach in** eine starke Aschenlauge mit Rettigwurzeln, dann mit schwarzer Seife eingeschmiret, bey schönem Wetter am Lufte aufs Grase verbreitet, acht Tage liegen: wenn sie noch nicht weiß genug, widerhole die obige Lauge und diese Bleichart das andre mahl. Andre waschen die vom Weber gekommene Leinwad ein- auch zweymal im warmen Wasser, hernach tauchen sie solche in Kühemist mit warmen Wasser angemacht, und zerrühret vier und zwanzig Stund, waschen sie wieder in warmem Wasser und lassen sie vier und zwanzig Stund, legen sie sechs Tage in den Thau, begießen sie an der Sonne, zuletzt wieder in die Lauge, und so wird sie in acht bis zehn Tagen weiß seyn.

6. **Flachs wie Seide weich und glänzend zu machen.** Leg den besten Flachs, der gehechelt zum Spinnen fertig, in frischen Kalbskoth auf 5 Stunden lang: andre kochen den Flachs in einer Lauge von Kalch und frischen Kälberkoth, ertrocknet glänzt er schön. Der Seiden wird Flachs, auch Hanf fast gleich, so, auf Strohe leg ein Tuch, auf dieses den Flachs, oder Hanf ausgebreitet, darauf wieder ein Tuch, in dieses eine Lage Weidenasche, auf diese ein Tuch, darein wieder Flachs, darauf ein Tuch, darein Weidenasche ꝛc. so lang bis der Kessel voll ist: darauf gieße eine Lauge von halb Weidenasche, und halb Kalch gemacht; mit dem Abziehen und Aufgießen halt einen Tage, wie länger, so besser, an, endlich nimm den Flachs heraus, trokne, und färbe ihn nach Gefallen, er ist wieder zu hecheln. Der in Weidenaschenlauge gekochte Flachs, der schon rein und

fein, giebt einen zarten Faden zum Nähen, spinnen ꝛc. wird schön glänzend. Eine Lauge aus Weiden- und Podasche sammt Kalch kann dem vom Acker kommenden, darinn ein viertel Stund gekochten Flachs verträglich seyn, er wird gleich getrocknet und zwischen Fingern zerrieben.

7. **Unschlittlichter, wie Wachslichter zu bereiten.** Gieß etwas zergangenes Wachs in den Form, und nach kurzer Weile gieß das Wachs heraus, und es setzt sich am Form eine Wachshaut an, welche mit gut riechendem Unschlitt auszufüllen ist; die Dächte müssen auch mit Wachs geschmiret seyn, so fühlt man keinen Unschlittgeruch.

8. **Das Wachs zu bleichen, und weiß zu machen.** Laß das Wachs zerschleichen, seige es durch ein Beuteltuch, das gereinigte thue in einen kupfernen Kessel, neben den Kessel zwey kleine Züber mit frischem Wasser, in jeden ein hölzernen Deller mit einer hölzernen Handhabe, in der Mitte ein halben Finger dick: ist das Wachs langsam im Kessel geschmolzen, so ergreife einen Deller nach dem andren bey der Handhabe, tauche ihn mit der untersten Fläche ins Wachs, daran sich eine dünne Wachshaut ansetzet, damit fahr fort bis der Kessel leer, das am Deller anklebende Wachs löse allzeit mit einem Messerlein ab, leg es auf saubere Bretter an die Sonne im Julius, und gieß es wie Tuch mit Wasser so lang, bis es weiß; bey starker Sonne gieß fleißig, damit es nicht schmelze: bey Winden ist es wider Staub und Stoppeln mit einem naßen Tuche zu bedecken. Das goldfärbige, wohlriechende, fest und reine Wachs ist das beste.

9. **Corallen zu machen.** Reib Zinober und Eyerweiß auf einem Reibstein ab, wenn es trocken, wie Hafnerthon, so mache Kügelein wie Corallen, durchbohre

sie

sie, und bestreich sie außen mit Eyer-veiß, so sind sie Corallen ganz ähnlich.

10. **Glas zu ergänzen.** Rühre zu wohl gewaschenem Käß ungelöschten Kalch und Eyerdotter genau untereinander; oder mische nur ungelöschten Kalch unter gerührtes Eyerweiß.

11. **Seiden zu waschen.** Mische klein geschabte Seife unter so viel Wasser als Brandwein, rühre es zum Brey, wasch den Seidenzeug mit Wasser, bestreiche ihn mit dieser Seife, hernach mit der Rolle hin und her gefahren, wasch es wieder und mange es, Gekochte Pergamentspäne durch ein Tuch geschlagen, worein der Zeug zu tauchen, geben den Glanz wieder; es ist noch mit frischem Waser zu waschen, wird halb troken gemanget.

12. **Eisen zu härten.** Drücke den Saft aus gestossenen Regenwürmen, misch so viel Rettigsaft bey, und lösch glüende Messer, Klingen ꝛc. dreymal darinn ab, sie schneiden Eisen.

13. **Rost aus Waffen; Messern ꝛc. zu bringen.** Nimm vier Pfund weißen Kißling, Weinstein, Alaun, jedes zwey Loth, alles stoß zu Pulver, und vermische es, die Messer ꝛc. bestreich mit Oel, streue das Pulver darüber, und reib sie ein- oder mehrmal also ab. Oleum Tartâri, oder Capaunen-Wipperschmalz nimmt den Rost aus Eisen rein hinweg.

14. **Eine Glasfürte mache aus klein geschnittener** über Nacht in Brandwein gelegener Haußenblasen, thue diese mit einigen Mastixkörnern in ein messinges Pfännlein, laß es über Kohlen einen Sud thun, und leime das zerbrochene Glas damit.

15. **Glas weich zu machen**, leg es in distillirtes Menschenblut, es wird davon biegsam.

16. **Spanisches Wachs zu machen.** 1. nimm gutes Spickendl, so viel als des Geschirres Boden zu bedecken nöthig, laß es heiß werden, auf sechs Loth spanisches Wachs ein Loth Sandrac, zwey Loth Mastix, drey Loth Gummilack, jedes klein gepulvert, ein jedes rühre besonders ins heiße Oel, alles rühre wohl untereinander, und zuletzt so viel Zinober, als dich genug zu seyn dunket: ist es zu hart, so nimm etliche Tropfen wohlriechende Oele dazu, damit es besser fließe, und formire Stengel daraus,

17. **Grünes Siegelwachs** mache aus Terpentin, dreymal so viel Wachs, zu dem im Diegel zerschmolzenen mische klein trocken zerriebenen Grünspan, gieß es hernach in naße Forme.

18. **Rothe Dinte** mache aus schönen Bresill mit Areto, nicht stark gesotten, zuletzt thue Alaun dazu. **Zur grünen Dinte** nimm abgefeiltes Kupfer, gieß scharfen Weinessig darauf, thue Gummi dazu. **Zur Blauen**, pflücke die Blättlein von frischen blauen Kornblumen, stoß sie im Mörser, gieß etwas Essig, worinn Alaun zergangen, bey, presse es durch ein Tuch, thue etwas Gummi dazu. **Zur Gelben**, nimm gestossenen Safran und Gummiwasser.

19. **Fliesendes Papier** mache brauchbar mit gestossenen, im warmen Wasser zerschmolzenen Alaun, wodurch das Papier zu ziehen, laß es trocknen; zarter Leim unter das Wasser dienet auch. Eine Schrift aus dem Papier zu bringen, nimm zwey Loth vitriolgeist, oder gutes Scheidwasser,

wasser, ein Loth weiß- oder gelben Agtstein, zerreib ihn fein mit dem Vitriolgeist, und streich mittels einem Pensel die Buchstaben aus, hernach fahr mit einem Wasser darüber, sonst wird das Papier gelb. Gestossener Sandrac härtet das radirte auf dem Papier.

20. **Vögel mit Händen zu fangen:** siede vom Aas in Rindgalle, laß es über Nacht stehen; oder lege Erbsen über Nacht in Kühe- oder Ochsengalle; oder sied in mit Weine gesottenen Tormentill Korn, Gersten oder vermische Gerstenmehl, Ochsengalle, und Bilsensaamen, mache Kügelein daraus, wirf diese oder eines der Obigen den Vögeln vor, sie können nicht mehr fliegen. Wilde Enten fange mit zwey Loth weißer Nießwurz, und vier Loth Bilsensaamen mit eim Maaß Wasser zum Drittheil eingesotten, das Wasser seige ab in ein andres Geschirr, sied Gersten darinn, diese laß hernach keimen, und gieb sie den Enten zu fressen. **Feldhühner** ꝛc. zu fangen, sied Weizen in Hönig, bis er klebt, thue ihn in ein weißleinenes Tuch, streue gepulverten Bilsensaamen darauf, dörre und leg den Weizen zum Fressen vor.

21. **Federn, wie Wolle zu spinnen.** Koche die Federtheile von Kielen, oder jede Federn in einer starken Lauge aus Kalch und Kälberkoth, und sie taugen wohl zum spinnen.

22. **Mücken oder Fliegen zu vertreiben.** Sied gestossenen Pfeffer in Milch, setze sie auf, davon sterben sie.

23. **Wider Speckmäuse** Schweinenfleisch ꝛc. im Rauchfange zu bewahren, umhäng oder umsteck es mit dem Schatten von den stehenden Walddisteln, oder Stechbabern.

24. Wider Flöhe, nebst Persicaria oder Flöhekraut gedörret, unter Bettstädte gestreuet, koche Coriander im Wasser, und begieß die Zimmer damit, leg auch Coriander, oder Nußlaub, Wermut, Lavendel in die Bette; bestreich die Bette mit einer Lauge oder Molke von der Ziegenmilch, oder streue zu Pulver gestossenen Kalch in den Zimmern, so verschwinden alle.

25. Wider Läuse in Kleidern, gebrauche Zibeth oder Kamfer; andre tödten Quekfilber mit Speichel, sie vom Kopfe zu treiben: Rebenlaub und Knoblauch zusammen gestoßen, den Saft aufgestrichen, tödtet sie; wer Aniesöl zu einigen Tropfen in Baumwolle bey sich trägt, ist frey. Todtenbeine in Kleider genähet, entfernen sie. Nüsse mit Läusen vom Kopfe vertreiben Knoblauch mit Saliter, Salz- und Essig zur Schmiere vermischet und gebrauchet.

26. Wider Wanzen, mische zu Pulver gestossene Meerzwibel mit besten Weineßig, bestreiche die Bettstädte, damit, oder lege die Wallwurzel unter das Hauptküß, wasche die Bettladen mit Weineßig und darinn gekochtem starken Leim, oder Rindsgalle, welche auch unter den Kalch beym Ausweissen gethan, sie von den Wänden abtreibet.

27. Wider Schaben und Motten in Pelzen dienen Kamfer und Weinraute, oder die lange Spiegelfedern von Pfauen.

28. Ungeziefer von der Milch abzuhalten, bestreich den Rand von den Geschirren mit Knoblauchsaft.

29. Wider Ratten und Mäuse, vermische Eisen- oder Stahlspäne mit Weizenteig zu Kugeln ausgestreuet. Pottasche in Mäuse und Rattenlöcher gestreuet, tödten sie.

Wieſeleinhirn mit Bocksunſchlitt vermiſchet fliehen ſie. Zwey Löffel mit ungelöſchtem Kalch, ſo viel Weizenmehl, auch gepulverte Alantwurzel zu zwey, Bilſenſaamen ein Löffel, zucker ſechs Löffel, ein Löffel Nießwurz zuſammen geſtoſſen, gemiſchet mit ungelöſchten Kalch, Waſſer dazu geſetzt, tödten alle. Andre miſchen nur ungelöſchten Kalch mit Mehl und Zucker zerſtoſſen, und ſetzen Waſſer dazu.

30. **Wider die Feldmäuſe**, mache einen Rauch vom Huf der Maulthieren, und es laufen alle davon. Wagenſchmier und Vogelleim verabſcheuen ſie. Bilſenſaft an Brod, Mehl, ꝛc. geſtrichen, fliehen ſie.

31. **Wider Maulwürfe**, ſcharre und ebne alle ihre Häufen im Märzen ein, ſtecke ein Hollerſträuchlein in die Löcher, oder grabe einen glatten verglaßten tiefen Topf in die Erde mit einem lebendigen Maulwurfe, alle kommen dem ſchreyenden zu Hülfe bey, und finden im Topfe ihr Grab. Todten Krebſen gehen ſie auch in ſolchen Töpfe nach, und fallen darein.

32. **Wider alle Würme die Gewächſe zu bewahren**, weiche den Saamen vor dem Säen in Kürbswaſſer ein.

33. **Wider Stechen der Bienen im Schwärmen**, ſtoß Pappeln, reib das Geſicht und Hände damit.

34. **Wider Erdflöhe**, miſche den Saamen mit Aſche.

35. **Wider Fliegen**, dienet auch gepulverte Raute mit Hönig vermiſchet, an die Wande geſtrichen, wo ſie hangen bleiben; zum Bette häng ein grünen Hanfſtengel, ſie fliehen.

36. **Wider Raupen die Gemüſe zu bewahren**, miſche Urin von Menſchen mit Brandwein, thue etwas Ruß dazu, darein weiche den Saamen eine halbe Stunde,

oder vermische Honigwasser zu gestossenem Knoblauch mit Asche, und weiche den Gemüssaamen darein.

37. Hündlein klein zu erhalten, gieb ihnen ein- oder zweymal Brandwein, schmiere auch die Füßlein, das Rückgrad ꝛc. damit.

38. Scheidwasser zuzurichten, nimm zu weißem Pulver zerfallenen Vitriol ein Pfund, so viel Salpeter, treib es durch vorgeschlagenes Wasser in den Ballon durch den Reverberierofen. Das Scheidwasser ist nach Gefallen zu rectificiren. Bereitet man es in einer eisernen Retorte, so ist nicht nöthig, es vor dem Gebrauch zu füllen.

39. Dippelii Wundbalsam ist aus folgenden zu richten. Rimm frisches Pfenningkraut, Schafgarbe, Betonien, spitzigen Negerich, Eichenblätter, Körbelkraut, Osterlucri, jedes zwey Hände voll; Bibernellkraut, Wollkraut, Hauslauch, Fettehenne, Sanickel, Ingrün, jedes drey Hände voll. Alle diese Kräuter frisch stoß klein im Mörser, presse den Saft aus und nimm so viel Weinessig, als Saft ist, eine Hand voll Salz dazu, treib den Spiritus aus einem niedern Kolben in der Sandkapelle bis zur Trückne über. Dieser Geist, obschon er anfangs sehr beisset, macht wahre Wundercuren.

40. Rosenwasser zu machen, nimm noch nicht trockene Feld- oder Gartenrosen von jeder Farbe, die Blätter davon zerhacke auf einem Brette klein, spreng etwas Salz dazu, thue hernach die Blätter fest in einen glassirten Hafen, setze sie zugedeckt in den Keller bis sie ganz gelb werden, und einen Weingeruch geben, so erst in zwölf, vierzehn Tagen zuweilen geschieht, nur laß sie nicht faulend oder stinkend werden. Von diesen Ro-

sen thue drey Pfund in die Brennblase mit acht Kannen reines Wassers, distillire es bis die Hälfte herab geloffen. Wilst du das Wasser sehr kräftig haben, so nimm von diesen verirten Rosen drey andre Pfund, und distillire das Wasser noch einmal: riecht es auch anfangs nicht stark, so setze es nur wohl verbunden in den Keller, wie älter, so wohlriechender wird es.

Eben so mache es mit andern wohlriechenden Kräutern und Blumen, mit Holler- Linden- und anderu Blühten, mit Melissen ꝛc. auch mit dürren Kräutern klein zerhackt, und angefeuchtet mit eignen Wasser etwas Sauerteige ꝛc. beygemischet, hat es nach vierzehn Tagen veriret, so wird es distilliret. Wie das Rosenwasser, so wird auch zubereitet:

1. Quendel- Nußlaub- Citron- Meliss- und Majoranwasser für das Haupt;

2. Augentrost- Fenchelkraut- Schellkraut- und weißes Rosenwasser für die Augen;

3. Fenchelsaamen- Huflattich- Ehrenpreis- Isopwasser für die Brust;

4. Wermuth- Tausendgüldenkraut- Pfersichlaub- und Krausemünzenwasser für den Magen;

5. Poley- Stabwurzel- Adorn- und Mederwasser für die Mutter;

6. Rosmarin- Erdrauch- Beyfus- und Sadelbaumwasser zur Beförderung der Monatzeit;

7. Das Judenkirschen- und Petersilwasser den Urin zu treiben;

8. Cardobenedict- Lochenknoblauch- Fieberklee- Hollerblüh- Lindenblühwasser wider das Fieber;

9.

9. Erdbeer, Buchampfer = Schwarzkirschenwasser wider Hitze;

10. Schwarz Kirch = Borragen = Benedictwurz, Zimmetwasser für Ohnmachten;

11. Wachholder = Kümmel = Aniessaamen = Pomeranzenblühwasser bey Blähungen;

12. Weißwurz = allerley Blumen = Bohnenblüh = und Weißlilienwasser wider Flecken des Angesichtes ꝛc. Von all diesen Wässern können wider die gemeldte Krankheiten etliche Löffel voll davon gebraucht, oder die verordnete Arzneyen darinn eingegeben werden; auch sind Julappe damit zuzurichten.

13. **Pestessig** bereite aus Tormentillwurzel, Angelicawurzel, Zitwer = Baldrianwurzel von jeder ein Loth = Raute, Cordobenedict, Tachknoblauch, jedes zur halben Hand voll, Rosenblätter eine Hand voll, Citronenschalen und Myrrhen, jedes ein Loth, Kampfer, ein Quintel: alles schneid und zerstoß klein, gieß hinlänglichen Essig daran, laß es so stehen, bis alles wohl erweichet und ausgezogen; alsdann kann es abgegossen und durchgeseiget werden.

14. **Gute Rauchkerzen** mache aus Laudanum, Storax, Weihrauch, jedes zu vier Loth, Agtstein drey Loth, Thymianrinden zwey Loth, rothe Rosen zwey Hände voll, mische dazu drey Pfund gestossene Lindenkohlen im Mörser. Stoßhernach zwey Loth Tragant fein, gieß warmes Wasser dazu, rühre es fleißig um zum Brey, mische auch obige Stücke bey, und rühre alles zum Teig, mache hernach die Rauchkerzlein, und laß sie bey gelinder Wärme trocknen.

15. Guter Toback ist aus Mayenblümlein, blauen Violen, Rosenblättern und Rosmarinblühen ꝛc. sammt Rosmarinblättlein, Basilicum, Katzen- und Citronenkraut ꝛc. zugerichtet, die Blühen und Blättlein dörre in der Luft, hernach stoß oder zerreib sie zu Pulver, fein oder grob, nach Gefallen; dieser Toback ist weit sicherer, und macht bessere Wirkung zum Niesen ꝛc. als aller andre.

Register.

A.

Adamsapfel seltsam. S. 201.
Aecker neue, wie sie aus Hutweyden, und öden Plätzen zu machen, 31. was anfänglich darauf zu bauen, 32. wann sie in Wiesen zu verändern, 33. wie sie zum Korn, Weizen ꝛc. zuzubereiten, 40. nasse, sümpfige durch gezogene Gräben trocken, fruchtbar zu machen, 73. tragen sechsmal mehr, als die beste Wiesen, 106.
Aempelein mit Spiegel und wenig Oel, 371.
Aepfelbäume zerschiedene, wie, und wo sie zu Pflanzen, 201.
Aeuglen, oder Oculiren, wie, 222.
Ahornbaum im Walde, 339.
Alleen von allerhand Obstbäumen, 212.
Ameisen zu vertreiben, 227.
Amerellen, 212.
Anbauung aller Felder, und öder Plätze in vielen Orten und Ländern, 112.
Anfang des verbesserten Feldbaues, 2.
Anies, wie er zu bauen, 267.
Appenbaum, 346.
Aprico, was bey dessen Pflanz- und Pflegung zu merken. 199.
Arme, wie sie zu unterbringen, von 407. bis 414. wünschen sich oft Arbeiten, 413.
Artischocken, 288.
Arzneymittel zerschiedene von 173 bis 192. dann über 100 derselben von 418 bis 441.
Asche, wie damit zu düngen, 124.

Aspenbaum, 341.
Aufführung neuer Erdarten auf Aecker, 16.
Ausgaben nöthige für jede Haushaltung. 38.

B.

Backofen zum Holz ersparen für Gemeinden räthlich, 367.
Bäcker deutsche, backen gutes Brod, 366. Weizen- Korn- Gerstenbrod, 367.
Basilicum gut in Speisen, wo es zu erhalten, 266.
Bast von Lindenbäumen, wozu, 340.
Bauerngut, jedes soll nur 27 bis 30 Morgen Felds haben, 40.
Bauern starkes Einheizen, 332. erkranken gern im Winter, 360. bleiben gesund bey Arbeiten, 361.
Bauernkinder sollen anständige Schul- und Lesebücher haben, von Aeckern, Wiesen, Vieh ꝛc. 416.
Bauholz, wann es zu fällen, 354. welches in Schlägen stehen zu lassen, 348.
Bäumfrüchte zerschiedene, 196.
Bäume ungebelzte sind zu belzen, und bringen großen Nuzen, 217. Unterricht zu belzen von 218 bis 221. zu Oculiren und zu Hörlen, 222. sie zu versetzen nach Gebühr von 222 bis 226. ohne besondere Pflege kostbar, 194.
Bäume faulende dem Walde schädlich, 332. Absägen wirthschaftlicher, 355.
Bäumekrankheiten, und Mittel sie zu heilen, 226.
Baumgarten, wie er noch sonst zu benutzen, 225. seine Anlegung, 228.
Baumwollen Bäumlein pflanzen fleißige Gärtner in Treibhäusern ꝛc. wo sie zu finden, 211.
Benutzung bessere oder Plätze, Wasen, Wiesen, Bächlein, Dunges, 95.
Berauschungen sollen Wirthe nicht befördern, sondern abhalten, 403. schönes Beyspiel, eines Wirths, 403
Bertram gutes Kraut vertreibt in Speisen genossen die gelbe, blaße Farbe, 269.
Betrüge beym Getreidwerfen, 78.
Bettstädte vom Eschenbaumholz halten Wanzen ab, 339.
Beweis, daß die Brach Früchte trage, 8
Beyfuß in Schuhe gelegt hält Müdigkeit ab, 342.

Bienenzucht einträglich 172. Bienenstiche abzuhalten. 450.
Biergetrank, dazu gehörige Tröge, Geschirre, 316. Malzdörre, Böden, Zurichtung, 317. wie es zu sieden, 318. wie es abzukühlen, in Fässer zu thun, 319. das schlechtere oder Nachbier 320. Essig vom Bier 320. Das weiße von Weizen, Gersten, 320. Wie es zu erhalten, zu verbessern 321.
Bilsenkraut sehr schädlich, 136. Mittel dafür, 137.
Birkenbaum, sein Hölz, Saft ꝛc. 338.
Birnbäume haben verschiedene Arten, lieben schwere Erde, stehen gern tief, 202. süße Zweige auf süße Stammen gebelzet, werden süßer 217.
Blähungen beym Rindviehe zu heilen, sammt dem Viehstich 177. und 453.
Blutnüsse gebelzte größer, 209.
Böcke schwarze werden in Ställen geschätzet, besonders wegen den Häuten, 168.
Boden guter, 10.
Bohnen große, bestes Futter für Ochsen, Schweine, sonderbar tragende Mutterpferde, 53.
Bory, Schnittlauch, 266.
Brache, was sie sey, 6. Brache Anbauen ist der h. Schrift gemäß, 7. ihr ist mit allerley Dung zu helfen, 8. ihre Fruchtbarkeit im Oesterreichischen, Vilingischen, Schwabachischen ꝛc. 9. ist nicht zu Dungen, sondern nur im Kunstdung, oder Lacke geweichter Saamen darauf zu säen, bringt weit mehrer Früchte von 71 bis 75.
Brandwein zu brennen, 327. aus Hefen, 328.
Brand, oder Krebs an Bäumen zu erkennen, 226
Brod für Müssige, 265.
Brombeere wider Magenbrechen, 360.
Brücke sind nicht von Holz, sondern von Steinen zu bauen, 388.
Buchbäume, ihre Eigenschaften, Verschiedenheit, Nutzbarkeit, 335.

C.

Caffe äußerst schädlich, 264. Ersatz dieses giftigen Getranks an gesündern Cicori- und Scorzonerwurzeln, 265.

265, 268. an geröfteter Gerste, 324. an kleinen Hagbutzen, oder Mehlbeeren, 260, 324. an Wachholderbeeren, 325.
Carfiol groß zu ziehen von Saamen, 281.
Castanienbäume zahme und wilde, 210.
Choccolat auch zu köstlich, aus was er gemacht wird, 325. welcher schlechter, oder besser, 326.
Cicori, dessen Salat im ganzen Winter, 276.
Citronenkraut, 271.
Citrullen, Citronellen 292.
Corallen zu machen, 445.
Coriander, das dürre Kraut gut, 267.
Cornelikirschen zu Alleen ꝛc. 210. und, 212.
Cucumern, 291. wie sie einzumachen, 292.

D.

Dächer von Strohe nicht zu dulden, 386. von Kupfer, Blech, Schiefern, Ziegeln, 388.
Dankbarkeit der Unterthanen, 122.
Decken vor Kirch- und Hausthüren, 382.
Deutschland altes rauch, unbewohnt, 2. sein doppelter Schaden an Geld, und Gesundheit von ausländischen Gewürzen, Speisen, Getränken, 265.
Diebereyen können hohe Herrschaften ohne Galgen abbringen, 408.
Diebe und andre sollen in Gefängnissen nicht verfaulen, sondern ihr Brod durch Arbeiten verdienen, 409.
Dinkels und Weizens Eigenschaften 40. wie die Felder dazu zu bereiten, 45.
Dinte schwarze zu machen, 384. rothe, grüne, blaue, gelbe zu bereiten, 447.
Dipelii Wundbalsam zu machen, 451.
Drescher, ihr Lohn, und Betrüge ꝛc. 78.
Dung aus Seen, Weyhern kräftig, 5. seine Bestandtheile, Wesenheit und den Pflanzen mittheilende Nahrung 22, 23. wieviel von jedem Dung, auf jeden Acker nöthig 24, 25. wieviel Dung das Vieh abwerfe, 39. dazu gehörige Auswürfe 74. der bessere Dung, 123.
Durchwachs, wie Gundelreben, ein gutes Kraut zum Thee, 294.

Register.

E.

Eiben- oder Ibenbaum, dem Viehe gar schädlich, 337.
Eichbäume, ihr Verschiedenheit, 335.
Eichstädter Bruchstein zu Blatten, 388.
Eigenschaften guter Fütterung, 145.
Einfassung der Gartenbeete mit Gewürzkräutern, 264.
Einfeuern schädliches macht die Leute krank, 360. das ordentliche erhält die Oefen, 363.
Einwendungen wider die Stallfütterung wiederleget von 116 bis 119.
Eisen zu härten, 446.
Enten, wie sie leicht zu erziehen, 170. wilde, wie sie zu fangen, 448.
Erbsen, wie sie zu behandeln, 40
Erdäpfel, und Grundbiernen, wie sie zu bauen, 35, 43. des Krautes Nutzung für Kühe, 35. sind vom Saamen zu ziehen, 52. englische Art, 288. Stärke daraus zu machen, 443.
Erdarten zu erkennen, welche schwer ꝛc. 13. 14.
Erdbeere, rothe und weiße schmackhaft, wie sie durch Saamen zu pflanzen, 293.
Erdeführung auf Aecker, 16.
Erde mit Obst, Wurzeln und Kräutern trägt, was sie tragen kann, 194.
Erdflöhe von Pflanzen abzuhalten, 297. und 450.
Erdkrebse oder Gwern zu vertreiben, 300.
Erdmischungen, wie sie geschehen, 5, 16, 17, 18. Die Ursachen davon, 19. allgemeine Regeln dazu, 21.
Erdreich, jedes trägt etwas, 1. leichtes ist unfruchtbar, wie schweres für sich allein, 14. schweres ist unter leichterem allezeit zu finden, 17.
Erfahrung zeigt der Brahe Fruchtbarkeit in Oesterreich, Brandenburg ꝛc. 9.
Erlenbaum mit vielen Anmerkungen, 342.
Eschenbaum, ein köstliches Holz, 339.
Esel sind wohl zu brauchen, fressen wenig, 153. sind leicht zu ziehen, ebenda.
Essgeschirre von Zinn, Kupfer schädlich, 381. sind von Faiance, oder englischer Erde besser, ebenda.

Essig von wildem Obste, 194. und 330.
Etymian gut für Würme, 295.

F.

Farbe, eine rothe, köstliche am Blutkraut, Johannsblut, Wegtritte zu suchen, 65, 66.
Färberröthe, und Waide, 65.
Faseln geschlachte aus Wälschland sind in Augsburg und Wirzburg zu finden, 283.
Fasten in Rom 1780. beym Fleischessen zur Erbauung gehalten, wie, 398. ein Muster für Deutschland. ebenda.
Federn wie Woll zu spinnen, 448.
Feigenbäume, wie sie zu pflanzen ꝛc. 206. ihre nützliche Frucht, 207.
Felberbäume, sehr dienlich, ihre Pflanzung, 340.
Feldzüge in die Morgenländer brachten gute Früchte, und Obst, 3.
Feld, so zu eng, zu fest gebunden, bleibt unfruchtbar das zu leichte, lockere ist auch unnütz, 12. wie unfruchtbares fruchtbar zu machen, 12. schwer, und leichtes Feld zu erkennen, 13. schweres Feld unter leichtem ist allezeit zu finden, 17. wie beyde zu behandeln, 18. was nach entgangener Fruchtbarkeit zu thun, ebenda; wie schweres Feld mit leichtem zu mischen, 19. wieviel Feld für jede Haushaltung nöthig, von 37. bis 39.
Feldhühner leicht zu fangen, 448.
Fenkelkraut vortrefflich, 367.
Fenkel-Psilien-Flöhekrautsaamen purgiren, 294.
Feuer ist wohl in acht zu nehmen, auch selten Dienstbothen anzutrauen, 361.
Feuereimer von Strohe, 383.
Feuerherd mit Windlöcher ersparet viel Holz 364. Muster davon in Mitte der Küche für große Haushaltungen, 365. kleine Feuerherde für kleine Haushaltungen, an der Wand mit Backöfelein zu richten, sammt zwey Muster, 366.
Feuerkleider von Leder, 383.
Feuersgefahren bey Holzhäusern, Strohe, und Schindeldächern, 386.
Fichtenbaum, seine Nutzung, 337.

Flachs, wie er zu bauen, zu röſten, zu ſpinnen, von 58. bis 62. wie Seide zu machen, 444.
Flecken aus Kleidern zu bringen, 380. und 385. aus Zimmerböden zu bringen, 381.
Fleckenkugeln zu machen, 386.
Fleiſch hartes ſchnell zu kochen, 384.
Fliegen, und Mucken abzutreiben, 385.
Flöhe abzutreiben, 342, 386. und 449.
Flöhekrautſaamen purgieret, 294.
Flügel nöthiges von allen Gattungen 170. ſolches leicht zu mäſten, 172.
Fluren, vier anſtatt zwoer in jeder Gemeine, wobey alles Feld angebauet, 34. Muſter, und Entwurf davon ſammt der Eintheilung auf alle Zeiten, 35.
Flüſſe ſind zu ſchränken, 87.
Föhren, Kienföhrenbäume, 337.
Förſter- oder Jägeruntreu, 332.
Früchte, wieviel auf Aekern ſind, 40. welche in der Saat gut aufeinander paſſen, 41. fremde, friſche ſchlagen oft gut an, 42.
Frühe- oder Müſtbeete anzulegen, von 273. bis 276.
Fürſten können kaum ſoviel Geld münzen, als durch Caffe, Zucker, Gewürze, Weine ꝛc. aus Deutſchlande kömmt. 265.
Fütterung des Viehes im Stalle 106. dero Vortheile am Viehe von 107 bis 110.
Futter am Heu und Grummt iſt dürr, rein, trocken einzuführen, 138. iſt gut zuzurichten, 146. mit dürrem und grünen iſt beym Füttern oft zu wechſeln, ebenda.

G.

Gänſe bey großen Scheuren im Winter leicht zu nähren, ſie zu mäſten, 170, 171.
Gänſedung nützlich, wie, 75.
Garten zu Gemüſen, wie er anzulegen, welche Gewächſe darinn zu pflanzen, 261. Wege wie breit ſie ſeyn ſollen, 263. wie dieſe rein zu halten, 295. die Pflanzen darinn zu gießen, 296. beweiſt, daß das Brachfeld alle Jahr anzubauen ſey, 8.

Gebrauch von Silber und Gold ist in preußischen Staaten löblichst untersagt, 400.
Geißen sind leicht zu nähren, 167. ihr Milch in Wälschland, 168. sind vom Wald zu entfernen, 168. Mittel wider ihre Krankheiten daselst.
Geldmangel entspringt aus seltenen Kleider- und Kopfzierden, 395. aus unnütz verwendetem Silber, 397. in Kirchen mit Verabsaumung der Armen, 397. aus angeschaften fremden Fastenspeisen, sonderbar in Klöstern, 398.
Gerstenfrüchte, ihre Eigenschaften, ihre Pflege, 46. feine wie Ulmer, 48. ihr Saamen ist von Würmen zu befreyen, ebenda.
Geschirre aus Eschenholz wider Gift, 339. aus englischer Erde, 382.
Gesträuche fruchtbare, 259.
Getrank verschiedenes; die Bauart vom Weine, 302.
Getreid Schneiden, Einführen 76. ist rein auf Böden zu bringen, zu wenden 79. wie es leicht auf die Böden zu thun, 80. was für Vorrath nöthig, ebenda.
Gewohnheiten gute wegen Bauholz, 353.
Gewürzkräuter, womit die Gartenbeete einzufassen, von 266. bis 272.
Glas zu kütten, 446. dasselbe weich zu machen, 447.
Grapp zu bauen, zu pflegen, 62.
Grasfraut mit Hundszahn, Münz und Andan aus Wiesen zu verbannen, 137.
Green, oder Meerrettig, 285.
Güter große in Bayern ungebauet, 113.
Gwern, Erdkrebse zu vertreiben, 300.
Gypses Nutzbarkeit zum Dungen, 27. dienet für alle Früchte, 28. Ursachen von seiner Dungkraft, 29. ist am schätzbarsten auf trockenen Böden, 31.
Gyps wo dieser zu suchen, 99. wie und wann er zu brauchen, 99. 100. 101. seine gute Wirkungen fast überall, 100. wieviel davon auf ein Morgen nöthig, 101. seine gute Wirkungen in Franken, 102. er ist dem Viehe ganz unschädlich, 102. und 137.
Gyps- oder Obstmühlen den Most zu machen, 102.

H.

Haber mit seinen Eigenschaften, 48.
Haberwurz, Pastinat, Petersill ꝛc. können eng zusammen gesäet werden, 262.
Häfen, erdene, mit Drat gebunden sind dauerhaft, 383.
Handseife zu machen, 379.
Hanf, was dabey zu beobachten, 56. wie Seide zu machen, 444.
Hauswirthschafts erste Regel, 170.
Heidelkorn, oder Buchweizen, wie zu pflegen, 51.
Heiligheu, Himmelbrod ꝛc. auf Wiesen, 135.
Heilmittel wider sieben und zwanzig Pferdkrankheiten, von 173 bis 177. wider sieben und dreyßig Rindviehkrankheiten, von 177 bis 186. wider neunzehn Schafkrankheiten, von 186 bis 189. wider acht Schweinkrankheiten, von 190 bis 192.
Himbeere, weiße schmackhafter als rothe, 260.
Himmelthau und Pfennig, 51.
Hirsch, wie er zu behandeln, 51.
Holländerbäume, 348.
Hollerblühten, weiße vortrefflich, 260.
Holz süßes, wie es zu bauen, 292. ist gut für das Sodbrennen, 293.
Holz, überflüßiges, wo 331. ist nach andrer Beyspielen zu schränken, nützlicher zum Ackerbau zu verwenden, 333. Wo große Hölzer, sind nur arme Leute, wo kleine Wälder, begüterte Leute, 333.
Holzboden ist fruchtbar aus Beyspielen, 334.
Holzes Nutzbar- und Nothwendigkeit, 331.
Holz blätzlich hauen ist äußerst schädlich, 343. Dem Holz sind Jäger und Wildprett am schädlichsten, 344. ihm schaden Hasen, Rehe, Hirsche, Säue, 345. Ausleuchten ist dem Laubholz ebenfalls schädlich, 345. ist aber nothwendig bey jungem Nadelholz, 346. dessen ordentliche Gehäue und Schläge, wie alt abzuhauendes Holz seyn solle, 346. jüngere Gehäue in sechzig Jahren einmal, 347.
Holz ist nicht alle Jahre zu hauen; dürres soll allezeit vorräthig gehalten werden, 348. was in Holzschlägen stehen zu lassen, 348. die Gehäue von zwanzig, dreyßig

sig Jahren sind vortheilhafter wegen den Stammlo-
den, oder ausschlagenden Schößlein, 349. wann jede
Holzart haubar sey, 349. Saamenloden wachsen
langsam und schwach, die Stammloden aber schnell,
ebenda. junge Gehäue von zwölf, funfzehn Jahren,
350. Nadelholz wird durch Säen fortgepflanzet, 350.
wie die Schläge zu richten, 350. wann Laubholz zu
hauen, 352. Nadelholz ist bald aus dem Wald zu
schaffen, im Sommer darinn nicht liegen zu lassen,
wegen den schwarzen Würmen, 352.
Holzstöcke ausgraben ist Wäldern nützlich, 355. dürres
Brechholz für Arme, 358. aber an bestimmten Tä-
gen, 359.
Holz vom Lerchenbaum das dauerhafteste, 338.
Holz beyzuflösen, 389.
Höniggras auf Wiesen zu pflanzen, 133.
Hopfenbau, und was dabey zu merken, 249.
Hühner der Hauswirthschaft nöthig und nützlich, in
jedem Monat des Winters von ihnen Eyer zu erlan-
gen, 171.
Hunde, wem sie nothwendig, 169. überflüßige, fres-
sen der Armen Nahrung, 169. kleine Hündlein klein
zu halten, 451.
Huthweyden, was mit müßigen zu thun, 40. sind zu
Aeckern und Wiesen zu vertheilen, zu bauen, anzu-
säen, von 103 bis 105. ihr großer Ertrag und Benu-
tzung, 106. sind allem Vieh sehr schädlich, 108 und
159. auf dermal müßigen ist kein Dung kräftig, 111.
bey derer Vertheilung ist der Armen zu gedenken, 40.
119. zu Klee verwendet geben die beßte Aecker, 119.
werden nützlicher zu Aeckern, als zu Wiesen angeleget,
tragen gleich ohne Dung, 106, dann von 119 bis 122.

J.

Jäger denken nur auf junge Schläge wegen dem Wild-
prett, oder Eigennutz, 350. verkehren oft die beßte
Herrschaften, und wenden alles um, 353. sollen Fre-
velnde im Walde nicht selbst strafen, sondern ihrer
Herrschaft anzeigen, 354. sollen jeden Holzsaamen
sammeln, und auf leere Waldplätze säen, 357.

Register.

Johannsbeere, wozu sie dienlich, 210.
Isopp. 269.
Juden in Rom treiben alle Handwerke, sind Wagner, Schuster ꝛc. 404. sind in Deutschland die schädlichste Glieder, verderben durch ihren Wucher alle Christen, werden täglich schädlicher, stehlen durch Ränke mehr, als mancher Dieb, ebenda. fast alle Christen sind ihre Leibeigene, 405. sind zum Arbeiten, zu Anbauung öder Plätze zu verweisen, sollen Handwerke treiben, oder besser angehalten werden, die Maulbeerbäume an Straßen, und sonst zu pflanzen, zu besorgen, den Seidenbaum, Fabriken ꝛc. anzulegen, einzurichten, ꝛc. 406.
Jugend ist gut zu erziehen, 414. allezeit vom Müssiggang ab- und zur schönen Zeitvertreib anzuhalten, 415. zu üben im Feuerlaufen, im Messen, Rechnen; ihr sind Erde, Steine, Gehölze, Obstbäume, Gartengewächse ꝛc. zu erklären, 416.

K.

Kälber, in der Schweiz, 139.
Kälber zu mästen, 139.
Kälber, schöne und große zu erzieben, 140. zu junge sind nicht zu schlachten, 142. sechs und acht Wochen alte tragen mehr ein, 142. aus diesen großes, schönes Vieh zu ziehen, ist der Klee das einzige Mittel, 141. ein Beyspiel hivon, 141.
Käiberkraut, 269.
Kalch, guter, in Wälschland, 387. wie damit zu dungen, 123.
Kalmus, köstlich, 270.
Kappern zuzurichten, 268.
Käse, parmesanische, schweizer, 149. wie die Schweizer solche machen, ebenda. der Laab dazu, 150. diese in zerschiedenen Farben, ebenda.
Katholicken, ob sie in Wahrheit minder begütert, als Protestanten, 393.
Katzen, überflüßige, wegzuschaffen, 169.
Kichern, wozu sie dienen, 51.
Kinder, arme, ruhmwürdigst versorget, 410.
Kirschen, verschiedene, ihre Bäume, 196. Geist und Wasser davon zu machen, 197. sie lang zu erhalten, 230.

Kies, dessen Ursprung, 13.
Klee ist im Herbst wider die Schafe mit Mist zu decken 32. wächst nicht an feuchten Orten, wo auch ohne vorgehende Austrocknung der Gyps nicht dunget, 101. gnter Saamen vom Dollenklee, welcher, 125. wieviel auf ein Morgen zu säen, 127. wie, und wann er zu säen, 127. wann er abzumähen, ebenda. er stellet ausgezogene Aeker fruchtbar her, 128. Leimenfeld ist ihm das angenehmste. 129. Luzerner = oder Monatklee, wie der Saamen davon zu ziehen, wann er zu säen, 129. Esperset, oder türkischer Klee, wo er wächst, wie er zu pflegen, auch wo er schön zu sehen, 130. vierte Kleegattung, wie Wicken, wohin auch das parmesanische Kraut Sulla zu ziehen, 131. wie er zu dörren, 131. wann er einzuführten, 132. wie das Kraut Sulla, oder Silli zu pflegen, zu erhalten, 133. der Steinklee auf Kiesboden, 135.
Kleiderwechsel seltener der Hauswirthschaft schädlich, 396.
Klettenwurzeln, Pappeln machen Haare wachsen, 295.
Klöster gutbestellte ihre Wirthschaft, 391. ihr Verderben, oder Aufnahm, 392. nehmen mehr Arme auf, als Begüterte, 392. ihre Gastfreygebigkeit, 393.
Klösterliche Hauswirthschaft besser zu pflegen, Gastfreygebigkeit zu erweitern, 394. schöne Beyspiele von Klöstern, 394.
Kollraben seltene Benutzung, 283.
Kopfkraut ist weit zu setzen, wie, 262. sehr schwer, und groß 280.
Kopfzierde schön, doch wohlfeilste, 396. die seltene zum Auslachen, ebenda.
Körbelkraut gesund, 268.
Korn, oder Rocken, seine Eigenschaften, wie er zu bauen, 46.
Krankheiten alle, die äußerlich, bey Menschen und Vieh, sind mit dem Mineralwasser zu heilen, 182.
Krankheiten viele, und über 100 bewährte Haus = und Heilmittel wider solche, von 417 bis 441.
Kräuter viele, gute, neue Wiesen damit anzulegen, 133, 135. welche die giftige sind, 136, 137. Mittel die giftige Kräuter zu vertreiben, 136. alle giftige ver=

vertreibt der Gyps auf Wiesen, und treibt Klee, 137.
Küchenheerde mit Windlöchern, 364.
Küchenkräuter zu Speisen gut, von 266 bis 272.
Krebse zu mästen, 384.
Kressen zum Salat, 270.
Kühe mit Grundeln muthig zu machen, 118.
Kümmels Gebrauch, 268.
Kunstdung allerhand auf die Felder, 22. von Lacken, Regenwasser, Salpeter, schlechtem Getreide ꝛc. von 71. bis 74.
Kürbsen zu bauen, 292.
Kütte, haltbare im Wetter, Wasser, 385. Glas zu kütten, 446.

L.

Laßreiser stehen zu lassen, 348.
Laub von Bäumen getrocknet, ist besser in Bettstädte als Stroh, 383.
Laub vom Nüß = auch Ulmenbaume ein gutes Futter für Schafe und Rindvieh, 339.
Lauch, Schnittlauch, Bory, 266.
Lauge, gute zum Seifensieden, 372.
Läuse und Nisse abzutreiben, 137. 449.
Lebatöl, wann es zu säen, 54.
Leibärzte setzen sich mit Rechte wider die scharfe Gewürze, Pfeffer, Caffe ꝛc. 264.
Leimboden gelber, was darauf zu säen, 43.
Lein = und Flachsbau, Rost ꝛc. von 58. bis 62.
Leinwand, weiße schwarz zu färben, 342. weiß zu bleichen, 444.
Lerchenbaums Nutzbarkeit, 338.
Letten, grauer ist in Mistlacken zu bringen, 124.
Leute müssige, Fallknechte sind besser zu versorgen durch Arbeiten, 407. ihre Diebereyen sind zu hemmen, 408.
Lichter gute zu ziehen, 307. gesparsam brennende in Zinnformen gegossen 371. ungedeckte schaden den Augen, 372 sie von Unschlitt, wie Wachs zu machen, 445.
Lindenbaums viele Eigenschaften, 340.
Linsen ihre Pflanzung, 49. Strohe davon gutes Futter für Kölber, 140.

Löffelkraut, 270.
Loosmücklein am Werschig, und Karfiol zu tödten, womit, 298.
Lorbeerblätter, 272.

M.

Maaß, Gewicht, Elle sollen überall gleich seyn wider alle Betrüge, 390.
Magenstärkung, gute, 452.
Mägde und Knechte woher zu nehmen, 117. ein Magd oder Knecht versorgt zwanzig Stücke Rindvieh im Stalle, 116. sind zur Sorge übers Vieh aufzumuntern, wie, 148.
Magsaamen, weißer, zum Schlaftrunk, der andere zum Oel, 295.
Majoran, wie er zu pflanzen, 266.
Mandelbäume, wie sie wachsen, 204. lieben von Natur spröden Boden, 205. wären wohl in den warmen Gebürgen Frankens zu pflanzen, wie, 205.
Marillen, eine Art wie Aprico, 201.
Mäßigkeit in Essen und Trinken, 401. wider sie streiten überflüßige Speisen ꝛc. ebenda.
Mastvieh, wie es zu behandeln, 147.
Maulbeerbaum, weißer, seine Pflanz- und Pflegung in Wälschland, Tyrol ꝛc. 231. seine Pflanzung durch Zweige, oder Saamen, auf was Art, 232. was bey den Blättern zu merken, 237. an allen Straßen in Wälschland, Tyrol, Oesterreich ꝛc. auf den Sandböden in Franken, 252.
Maulthiere leicht zu ziehen, 154. beßter Gebrauch und Nutzen derselben, ebenda.
Maulwürfe und Mäuse auf Aeckern und Wiesen zu tilgen, 299. 448 und 450.
Mehlbeere von Hagdörnen zum Caffe, 324.
Melissengeist unschätzbar, 329.
Melonen zu ziehen, 290.
Mergels oder Kieses Eigenschaften ꝛc. 13. wie damit zu düngen, 123.
Mespeln, wie sie zu ziehen, zu erhalten, 208.
Mihlthau, Nebel, Giftregen sind dem Vieh schädlich, 108. 159.
Milch, und dessen Gebrauch, 148.

Militz, der große, auf nassen Wiesen anzulegen, 135.
Mineralwasser, wie es zu machen, dienet allen Wundärzten, wider alle äußerliche Krankheiten bey Menschen und Vieh, 182.
Mirabellen, gute Frucht, 199.
Mischungen der Erde, 16.
Mist- und andrer Dung von Thieren, 22.
Mistführen, dungen ꝛc. 23.
Mistlacke, kostbar, 75.
Misteln, Vogelleim von Holz, die Beere davon purgiren, 359.
Miststätte gut einzurichten, 75.
Mittel für das Haupt, für die Augen und Brust, dann wider das Fieber und die Hitz, auch wider Flecken im Gesichte, 452 und 453.
Monatzeit zu befördern, 452.
Mostgetrank, kostbar, 195 und 306.
Mücken, oder Fliegen zu vertreiben, 448.
Mutterschmerzen zu stillen, 452.

N.

Nabelkraut. 270.
Nadelholzes Alter zu Brettern, 354.
Nahrung der Gewächse sind Oel, Erde, Wasser, Salz. Beweisen woher, 10.
Nahrung, wieviel ein Stück Rindvieh bedarf, 38. gute, macht schönes, fettes Vieh, 111.
Netzen, mit Speichel, beym Spinnen schädlich, 62.
Nießwurzel, schwarze, weiße, Wolfswurzel oder Bilsenkraut mit Beeren machen das Vieh sehr krank, Schafe tödtet es gar, 136.
Nießwurzel, weiße, Euphorbiumkraut dienet zum purgieren fürs Vieh, 137.
Nußbäume, stehen gern bey Häusern, 203. dreyerley Nußarten, wie sie zu pflanzen, ebenda. wo sie häufiger zu finden, 204. sind wegen gutem Oele häufiger zu ziehen, ebenda.
Nutzen des Salzes am Futter, 147.
Nutzholzbäume, oder Bauholz, welches in Schlägen stehen zu lassen, 348.

O.

Oberständner bleiben stehen in Holzschlägen, 348.
Obstes Nothwendig- und Nutzbarkeit, 193. Most und Getrank davon, 195. Geschenk des Schöpfers, 196.
Obstalleen von groß- und kleinen Fruchtbäumen, sammt einem Entwurf, 212.
Obstbäume zu pflanzen aus Kernen, 213. sie zu belzen, zu oculiren, oder zu hörlen, von 215 bis 223. verschiedene Gattungen in Gärten, 228. wird besser in Thälern als auf Anhöhen, ebenda. Zeichen, wann es reif oder zeitig ist, 230.
Obst lang aufzubehalten, über Land zu schicken, 230. wildes mästet Schweine, 231.
Obstbäume an Straßen zu setzen, sehr löblich, 252. alle Einwürfe dagegen werden zernichtet, 253. diese mit Wegzeigern an Straßen, 254. wenden die Gefahren auf Irrwege zu kommen ab, 255. diese bahnen die sicherste Wege auch bey gefallenen großen Schneen, 256. ihre schöne Bequemlichkeit, Schatten, Abwendung der Gefahren, 257. große Straßen von kleinen zu unterscheiden, 257.
Ochsen, oder Stiere, ihr vorzügliches, 151. wohlfeil im Ankauf, leicht zu nähren, kosten zuletzt viel Geld, 151.
Oefen werden durch stark- und gähes Einheitzen versprengt, 363.
Oefelein von Eisenblech, schöne erdene Oefen in der Schweiz, in Schwaben, Muster davon, 364.
Ofenthürlein von Eisen fleißig geschlossen, halten warm, wenden Katzen, und Unglücke ab, 361.
Ofenthüren große, sollen niemal von Holz, allezeit von Eisen seyn, wegen den Feuersgefahren, 362.
Ohnmachten zu vertreiben, 455.
Oliven- oder Oelbäume in Wälschland, ihre Früchte das Oel. 207.
Orangerie, dessen beste Arzney. 211.
Ordensleute in Deutschlande, ihr Ursprung, Vorzug, Bemühungen, Wachsthum, 2.

P.

Papier fließendes brauchbar zu machen, 447.
Pappelkraut dem kranken Viehe gut, 137.
Pappel-Saarbaum, Aspen, 341.
Pappel- und Kastanienbaum brennen nie, 343.
Pastinatwurzeln zu Speisen, 267.
Peperle dessen Eigenschaften, 288.
Pestessig zu machen, 453.
Pfeffer und Ingber schädlich, 264.
Pfefferkraut. 267.
Pferde im Ankauf theuer, ihre Nutzbarkeit und Schaden, 151. im Lande erzogene besser, 152.
Petersilkraut, und Wurzeln, 266.
Pfersiche, wo, und wie sie zu erziehen, 200. die Kerne in Hönigwasser geweicht bringen bessere Frucht, 200.
Pflanzenbeete, wo sie anzulegen, 275.
Pflaumen, ihre verschiedene Gattungen, und Pflanzung, wo sie zu finden, 199.
Plärzlich hauen höchstschädlich, 343.
Pflege, besonders der Gemüse, 282.
Pflug verbesseret gar leicht die Felder, wenn er leichte, oder schwere Erde heraushebet, 18, 19.
Podaschenauswurf dunget wohl, 23, 101. und 388.
Podaschensiederey in Franken sehr einträglich, ebenda.
Porcellain Geschirre, 381.
Processe und Streithändel unnütze sind zu hemmen, sie schaden der Hauswirthschaft, Beyspiele davon, 399. ihre Dauer ist mit einem Jahre zu begränzen, 400.

Q.

Queken sind ein heilsames Futter, 124.
Quittenbäume bringen eine, zu vielen Speisen, Säften taugliche Frucht, ihre Pflege, 208.

R.

Rapunzeln, wie sie zu halten, 287.
Ratten, und Mäuse zu vertreiben, 448, 449.
Rauchkerzen zu machen, 453.
Raupen zu verbannen 227, 298, und 450.
Rauten, deren Kraut für giftige Krankheiten, 267.

Rebstöcke. 304.
Regenwürme zu fangen, 298.
Rehewasen dem Viehe schädlich, wie er abzutreiben, 136.
Reihenweis alle Gemüse zu säen, auch Faseln, worein Rettig, Rüben, Pastinat ꝛc. zu sprengen sind, 262.
Reiß, wo, und wie er zu pflanzen, 54.
Reps zu bauen, 54.
Rettig, oder Rüben recht groß zu ziehen, 263.
Ricotta, oder Raumkäs der Welschen, 148.
Ringlo, wo sie gut zu finden, 199.
Rocken wohin, und wann er zu säen, 46.
Rohr, sein Gebrauch, 70.
Rohrwurzeln wozu, 295.
Rosenwasser zu brennen, 451. weißes für die Augen, 452.
Rosmarin zu Speisen trefflich, wie er leicht zu pflanzen, 267.
Rost aus Waffen zu bringen, 446.
Rüben weiße, runde, oder lange, 284. bayrische Rüblein, 276, 284.
Rüben zu setzen, und groß zu ziehen, 284. rothe zum einmachen, Salat, 284. Zuckerrüblein in Suppen, 285. gelbe groß und gut zur Mastung, 285. Steckruben, ihr besonders, 285. sondre Anmerkungen darüber, 286.

S.

Saamenfrüchte die beste zu wählen, 42.
Saamen ist niemal auf nasse Aecker zu säen, der Haber ausgenommen, 43. mit Blatzregen überfallen, ist er nochmal zu egen, 43.
Safran, wo, und wie er zu pflanzen, 270.
Salatarten verschiedene, 289.
Salbey nützlich, 267.
Salpeters beste Verwendung, 390.
Salz ist dem Rindvieh und Schafen gut, 146. und 147.
Sand grob- und feiner zu schwer- oder leichtem Feld zu rechnen, 14.
Sandfelder Verbesserung, 21. sollen nicht mit Asche, Kalch, noch Gyps gedunget werden, 124.
Sandgattungen dienen auch schwerem Feld, wie, Ursachen, 20.
Sauerachbeere wozu, 360.

Sauerampfer köstliches Kraut, 268. dem Viehe ein Heilmittel, 136.
Sauerkleesaft bringt Dintenflecken aus Leinwand, und weißem Zeuge, 386.
Schaben und Motten zu vertreiben. 385, 449.
Schäfereyen stehen der Brache entgegen, 88. Vergleiche darüber zu treffen, 89. Berge, Anhöhen ꝛc. die beste Weyde, 90.
Schafe schaden den Wiesen, ebenda. wie sie am besten zu nähren, 92. schlime Weyde, stinkende Lacken ꝛc. machen sie krank, daselbst, zweyschürige sind das Schmiervieh. 93. sind beym Scheren nicht zu waschen, ebenda. Schafmilch gröster Gewinn, 94. räudige sind besonders zu hüten, ebenda.
Schafe ihre Eigenschaften, 154. worauf beym Einkaufen zu sehen, 155. von der Nachzucht, vom Widder, der Springzeit, und Lämmern, 156. von der Lämmer Fütterung, 157. von Schneiden dieser, 158. von der Schafweyde schädlichen Kräutern, 159, von der Hammelweyde, wann die Schafe zu treiben, wie sie zu füttern, 90, 91, 92, 93. und 159. Winterfutter, kothiges Saufen, 161. woran gesunde zu erkennen, ebenda. Grummt ist ihnen des Tags nur einmal zu reichen, warum, ebenda. Haus- und Heilmittel wieder zerschiedene Schafkrankheiten, 186.
Scharley, Scharlachkraut köstlich, 294.
Schätzung des Viehs beym Kauf, 142.
Scheidwasser zu machen, 451.
Scheuertennen Beschaffenheit, 77.
Scheuern in Bayern, in der Pfalz, 144.
Schirling, Wasserschirling giftiges Kraut, 136.
Schlehen, Hiefen ꝛc. auf andere Stämmlein, oder andre auf diese gebelzet, verändern der Früchte Farbe, 217.
Schmalzblumen Knospen, 268.
Schnecken von Pflanzen, oder Fruchtsaamen zu vertreiben, 297.
Schnittlauch, Bory, 266.
Scorzonerwurzeln gar gesund, 276.
Schweine ihre Eigenschaft, viele Junge, 162. Zuchtschweine Beschaffenheit, 163. vom Schneiden, Einkaufen, 164. vom Schweintriebe, 165. wie Mast-

Schweine zu behandeln, 164, 165. von Hüten, 166, von Schweinen in Wälschlande, 167.
Schutten alte köstlicher Dung, 73, 104.
Schweizer leben oft allein von Käse, Milch, 149.
See, oder Weyher sind als Aecker, oder Wiesen besser zu nutzen, 83. wielang sie zu Fischen taugen, 86. wie sie in gutem Stande zu erhalten, ebenda.
Segenkraut wohlriechend ꝛc. 294.
Seide zu waschen, 446.
Seidenwürme ihr Anfang, 234. wie ausschliefende zu pflegen, 235. von ihren Veränderungen, 236. von ihrem Einspinnen, 238. wie sie zu tödten, 240. ihr Auflebung, Begattung, 241. ihre bessere Saameneylein, ebenda. der Kunstsaamen davon 242. der Seidenhäuslein Abspinnung, 243. der Haspel, und die Stränge, 245. die Floretseide. 247. alle Arbeiten und Aenderungen des Wurms. 249.
Seifen zerschiedene zu machen, von 372. bis 381.
Selleri zu Suppen, Salat ꝛc. 272. seine Wurzeln groß zu ziehen, 276.
Senft, seine Pflanzung und Gebrauch, 272.
Seuchen und Krankheiten hören bey Abschaffung der Hutweyden auf, 108.
Siegelwachs zu machen, 447.
Solen auf Schuhe von jedem Leder tauerhaft zu machen, 384.
Sonnenblumen köstliches Oel, 294.
Spargel sehr groß zu ziehen, 276.
Speyrlingbäume tragen eine kleine aber gute Frucht für die Ruhr, 209.
Spinnblumen oder Kuheuter ist giftig, 136. Mittel dafür, ebenda.
Stallfütterung ihre Nutzbarkeit, 106. ihre Vortheile an Vieh, 107, 109, 110. was dabey zu beobachten, 145. Einwendungen dagegen werden widerlegt, von 116, bis 119.
Stallungen ordentliche, wo, 143. ihre Reinlichkeit, Streue fürs Vieh, 145.
Stärke zu machen, 442.
Steine sind alle sehr nützlich, 27. ihre besondere Dungkraft, 30.

Stroh, wieviel dem Viehe zum Einstreuen nöthig, 39. wann solches zum füttern, 147.

T.

Tannenbäume verschiedene, 336.
Thee, verschiedene gute, auch zum Lakiren, 322.
Theurung die große machte Fleißige, 4.
Thiere nutzbar- und Nothwendigkeit, 151.
Thon oder Letten was für Erde, und wie er zu erkennen, 13. dessen Eigenschaften 15.
Thymian gesundes Gewürz, 266.
Tobacksbau, seine Mißbräuche, 66. sein schädliches Gift, 69. ist ein Heilmittel, 136.
Toback, wie er zu machen, 454.
Torf, Turpen zum brennen, wo er zu finden, 334.
Traubenarten verschiedene, 308. die wälsche frühe Trauben, schwarze, muscateller, sylvaner, spanische sammt einigen andern sind emsig zu pflanzen, 309.
Trünkhäuser unrichtige zu ordnen, 402.
Trunkenheit ein großes Laster, und Ursach vieler andrer Laster, ebenda.

V.

Verbesserung eines verwüsteten Hofes, 91.
Verbesserung der Felder an verschiedenen Orten Frankens, 113.
Verpachtung der Güter bequem, den Besitzern aber sehr schädlich, 81.
Vortheile von der Stallfütterung von 106. bis 109.
Vieh, wann es in Wald zu lassen, 356.
Viehdungs Kraft, Wesenheit, 110.
Vieh groß und schön zu ziehen, 139. es beym Kauf zu schätzen, zu messen, 142. des Rindviehs Farben, ebenda. Eigenschaften guter Fütterung, 145. Säuberung im Stalle, ebenda. krankes ist allein zu stellen, ebenda. seine Tränke und kräftiges Futter, 146.
Ulmenbaum, sein Holz, Laub ꝛc. 339.
Vögel geschwind zu mästen, 384. selbe mit Händen zu fangen, 448.
Unfruchtbarkeit des Sandes, wenn er allein unvermischet, 14.

Ungeziefer von der Milch abzuhalten, 449.
Unkraut aus Gärten zu schaffen, 263.
Unmäßigkeit im Essen und trinken, 403. Höhere können dieser steuern, ebenda.
Unschlittlichter, wie Wachslichter zu machen, 445.
Urin zu treiben, 452.

W.

Wachholderbeere und Holz das köstlichste Gewürz, ihre Nutzbarkeit, gute Wirkungen, 271, und 338.
Wachs zu bleichen, 445.
Wachsthum aller Früchte und Gewächse zu befördern, was zu thun, 11.
Waldbesaamung mit Eicheln, Bücheln, 357. beym Nadelholz, 358.
Waldgras ist das schlechteste, 357.
Waldhuten die schädlichsten sind abzuwenden, wie lang, 355.
Wälsche Weine sind zu fliehen, 306.
Wanzen zu vertreiben, 449.
Wasen umgegrissene werden tragbare Aeker, 128.
Wasserableitungen auf Wiesen, Sumpfwrten, auch Muster, 97.
Wasserfurchen, was dabey zu beobachten, 43.
Wasser vom Birkenbaum läßt in Käse keine Würme kommen. 339.
Wasserpfeffer, Flohekraut sind zu hitzig, daher aus Wiesen zu schaffen, 137.
Wasserschirling vergiftes Kraut: 136.
Wassers schönste Benutzung in Rom 368. im übrigen Wälschland, 369. an vielen Orten Deutschlands, ebenda. reines in die Höfe getrieben. 370.
Wässer, zerschiedene, wohlriechende zu machen, 452.
Weberkarten, 70.
Wechslung mit allen Saamen und Früchten, 81.
Weiden- oder Felberbäume sehr dienlich, ihre Pflanzung, 340.
Weichseln süße und saure, 197.
Weinbau zerschieden in Italien, 302. im Deutschlande und Florentenischen, 303. hohe, dicke Rebstöcke in Italien 304. kosten geringe Mühe, bringen häufige Trauben, 304.

Weinberge sind ein Beweiß daß die Brache alle Jahre anzubauen sey, 8.
Weinessig wohlfeiler, guter, 330.
Weingärten andre in Tyrol, 305.
Weine, oder Möste verschiedene, 306.
Weine wälsche sind zu fliehen, ebenda. rothe, wie sie zu machen, 307. sehr alte in Franken. 310.
Weingärten alte zu verjüngern, 310. Versetzung alter Stöcke, 312. Fechser ziehen langweilig, bessere Pflanzung, 312. Schnittlinge benutzet, ebenda. die Lage und Pflegung, 314. wieder Fröste Proben im Frühling, 315. Kaywürme und Raupennester sind auszutilgen, 316.
Weintrauben lang zu erhalten, 230.
Weizen, und Denkel, wo sie wachsen, 44.
Weyde, die naß, ist der Schafe Tod, 159.
Weysenkinder sind wohl versorget, 410. in Rom und Portugall, 411.
Wicken ein gutes Futter, ihre Pflanzung, 50.
Widder, wie er beschaffen seyn soll, 156.
Wiesen, wann sie in Aeker zu verändern, 33. wie sie neu anzulegen, 40. wie sie zu Dungen zu verbessern, 96. Hecken, Steine sind daraus zu schaffen, 98. Gyps, Gassenerde, zermahlene Steine dungen sie am besten, 99. neue Wiesen sind mit guten Gräsern anzulegen von 132, bis 135.
Wirthschaft gute mit überbleibendem Essen von Tafeln, 401.
Wolfswurzel schwarze für Läuse gut, 137.
Würme auf Gerstenäckern zu vertreiben, 48. sie von Gemüsen, Kräutern, Bäumen, Belzern zu bringen, 216, 217, 227. und 450.
Wurm, der weiße im Getreide, 79. wider den schwarzen Mittel, ebenda.
Wurzelgewächse sind früh zu sehen, 261. lieben Sandboden, 275. halten wider Fröste, ebenda.

Z.

Zäune lebendige, 257. ersetzen den Holzabgang, 258. wie sie anzulegen, ebenda. alte sind zu erneuern, 259.

259. schöne, nützliche von Zwetschkenbäumen um die Gärten, ebenda.
Zeichen vom Kühemüthen, 118. was dabey zu thun, ebenda.
Zeichen vom reifen Obst, 230.
Zeitlosen, Wurzeln, und Blumen ein Gift, tödten das Vieh, 137.
Zellernüsse, wo, und wie sie zu pflanzen, Blutnüsse gebelzte sind größer, 209.
Ziegel mit fein gestossenem Glase bestreuet sind fast von ewiger Dauer, 387.
Zinnkraut, ein Gift für Kühe, 136.
Zuckererbsen mit Rüben, 262.
Zwetschken ein köstliche Frucht, derer Nutzbarkeit und Wachsthum, 198. Wasser davon in Deutschland, nicht in Wälsch- und Englande ꝛc. 198. blühen schön, geben eine Cur, sind gekocht und dürr, auch zu Brandwein vortrefflich, ebenda. sie lang zu erhalten, 230.
Zwiebelsaft zu Speisen, 272.

Land- und hauswirthschaftlicher

Kalender,

welcher alle Arbeiten, die zu den vier Jahrszeiten und in jedem Monate vorkommen können, genau anzeiget, damit der emsige Hauswirth sich darinn ersehe, und keine Zeit verschwinden lasse, ohne sie zu seinem Nutzen anzuwenden.

Meistens aus langer Erfahrniß zusammengetragen,

und nun

zum allgemeinen Besten der Liebhaber

der

Land- und Hauswirthschaft

zum Drucke befördert

von

P. C. B.

d. h. d. C. D. i. u. S. E. i. F. P.

Augsburg,

bey den Gebrüdern Veith, Buchhändlern.

1782.

Alle Dinge haben ihre Zeit: und alles, was unter dem Himmel ist, geht zu seiner bestimmten Zeit vorbey. Es ist eine Zeit zu pflanzen, und eine Zeit auszureißen, was gepflanzet worden ist. Es ist eine Zeit zu gewinnen, und eine Zeit zu verlieren. Eccl. 3, 1. 2. 6.

Land- und hauswirthschaftlicher

Kalender.

Jänner.

1. Im Felde, auf Aeckern, Wiesen, Wegen ꝛc. kommen in diesem Monate die nämlichen Arbeiten vor, wie in den zwey vorhergehenden, nämlich bey trockener Witterung ist der auf die Aecker und Wiesen gehörige Dung zu führen.

2. In den Saamenfeldern sind die Gräben zu räumen, wie in den Wiesen, damit das Wasser abfließe, und keine Fäulung verursachen könne.

3. Bey starkem Frost sind in Aeckern und Wiesen die Steine zu sprengen, wovon die kleine, wenn es keine Sandsteine, denn diese sind untauglich, zum Dung zu vermahlen, die größere aber bringe auf die Straßen, oder nach Hause zum Bauen.

4. Sonderbar führe allerhand Erdarten auf die Aecker, leichte auf schwere, und schwere auf leichte, allezeit von entgegengesetzter andrer Farbe.

5. Weyher = See = oder Sumpfkoth laß auf Aeckern Haufenweis geführet ausfrieren, auch Letten, Thone ꝛc. der gefrorne zerfällt hernach bey gelindem Wetter.

6. Die Felder zu verbessern führe Mergel auf.

7. Auf die Wiesen, welche im Frühjahre von Ueberschwemmungen frey, bringe Mergel, See = oder Sumpfkoth, Asche, Ofenruß, kurzen Dung, auch aus Metzgereyen, Gassen = und Straßenerde, zu Mehl gestoffenen Gyps, Kalch, harte Steine, Ziegel, verfaulte Holzerde, Gerberlohe, Mistlacke ꝛc.

II. Im Weingarten, Weinbergen ꝛc. ist in diesem, wie im vorigen Monate nichts zu thun, außer Dung mit Schlitten beyzuführen, auch Wasen, Erden ꝛc.

III. Im Gemüsegarten laß den nöthigen Dung nicht fehlen, auch von obbesagten Dunggattungen.

2. Schaffe die nöthige Gartenzeuge an, und verbessere die Schadhafte, damit sie in Nothfällen zu brauchen.

3. Am Ende dieses Monats richte die Mistbeete mit Roß = oder Schafdunge zu, so, daß die Morgen = und Mittagsonne einfalle: säe darinn Selleri, denn er geht vor zwey Monaten kaum auf, Petersill, Salat, Monatrettige, Zwiebeln, Kressen ꝛc. alles reihenweis zur Erleichterung des Ausgrasen; weichest du zuvor den Saamen in Hönigwasser, so werden die Gewächse lieblicher, gehen früher auf.

4. Wider Fröste decke die Mistbeete mit Schilf = oder Strohdecken zu, bey Sonnenscheine lüfte sie.

IV. Im Baumgarten schaffe den nöthigen Dung bey.

2. Bey guter Witterung setze in die vor Winters gemachte Gruben Bäume, sonderbar zu belzende.

3. Von den Bäumen schüttle den Schnee ab; denn es ist besser, wenn Bäume ohne Schnee sind, als wenn dieser daran schmelzet an warmen Tagen, und in kalten Nächten die Knospen erfrieren.

4. Reinige die Bäume fleißig von allem Moos, von Insekten, Raupennestern zwischen der Schelfe.

5. Willst du Marillen = Aprico = Pfersich = oder andre Obstkerne legen oder stecken, so weiche sie zuvor einige Tage in Zucker = oder Hönigwasser ein, vom Steinobst schneid die Spitzen weg, und leg Steinobstkerne in Scherben mit Erde drey Zoll tief, andre Kerne ohngefähr einen Zoll tief in die anzulegende Baumschule, wenn lindes Wetter.

V. **Im Walde, auch im Jagen** 2c. haue das Bauholz im letzten Biertel, ehe der Saft in die Stamme tritt.

2. Nebst dem Brennholz haue auch die Reifstangen von Eschen, Weiden, Haselstauden 2c. schele die Rinde davon ab, sie halten länger an den Fässern; dem Walde aber zu schonen.

3. Mache allezeit ordentliche Gehäue oder Schläge, woraus Wagner, Schreiner 2c. das ihnen nöthige oder dienliche Holz aussuchen, und einbringen.

4. Alles Raubwild mit guten Pelzen tödte, schieß auch das übrige Wild von jeder Art.

VI. **In Weyhern, Seen, Bächen** 2c. ist darauf zu sehen, daß sie allezeit offen bleiben, niemal zufrieren, oft frisches Wasser erhalten, sonst stehen die Fische ab.

2. Zu ihrer Ausbesserung sind alle nöthige Materien auszusuchen, und herbey zu schaffen.

VII. Im Hause, Scheuern ꝛc. ist das Getreid auszudreschen, sonderbar schweres, bey kaltem Wetter; weil es da am leichtesten aus den Aehren springet.

2. Schaffe Ratten und Mäuse fort, ehe sie junge hecken, setze ihnen etwas Mehl und Zucker mit beygemischtem, ungelöschten Kalch zerstossen, sammt Wasser in einem Geschirrlein vor, oder schmiere Brod, oder woran sie sonst nagen, mit Bilsensaft.

Das übrige sehe im vorigen Monat nach.

VIII. Im Stalle, und jedes Vieh betreffend. Halte es warm, und beobachte das in vorigen Monaten angeführte.

2. Das Federvieh, so bald legen, und brüten soll, füttere mit Malz, gedörrtem Haber oder Erbsen, mit geröstetem Brode, sonderbar thue unter das Hühnerfutter Hanfkörner oder Brennesselsaamen aber nicht zu viel, sonst legen sie zu stark, oder Eyer ohne Schalen.

3. Die Gänse füttere sehr mäßig, sonst legen sie zu fette, zum Brüten unnütze Eyer.

4. Futter, worunter Unkraut ist, gieb dem Flügelvieh fern vom Dung, sonst wächßt nur mehr Unkraut auf den Feldern, wohin der Dung gebracht wird.

Hornung.

I. Im Felde ꝛc. Sind nebst den Arbeiten vom vorigen Monate die Dungfuhren zu vollenden, auch die zum Ackern nöthige Anstalten zu machen.

2. Sind

2. Sind die vom Herbst übrige Weiden zu schneiden.

3. Ist wildes Land sammt neuanzulegenden Wiesen umzuackern, und mit Dung versehen anzusäen.

4. Die Ameisenhäufen stampfe fest zusammen, sie zu tödten.

5. Bey Thauwetter, wo die Wiesen voll Wasser, stoß die Maulwürfhäufen ab, sie zu vertilgen.

6. Bey frostigem Wetter oder Schnee führe noch Wasen, Seeerde, Schlamme, Mistlake ꝛc. auf Aecker oder Wiesen, auf Huthwasen oder Kleefelder sammt gegrabenem Mergel, Asche, Ruß, Gassenerde ꝛc.

7. Bey gutem Wetter am Ende des Monats reche aus, und reinige die vor Winters mit kurzem Dung, Bözig ꝛc. gedungte, oder sonst mit Schlamme, Holze, Steinen ꝛc. überzogene Wiesen.

8. Das Moos schaffe aus den Wiesen mit eisernen Rechen, oder Egen zum faulen, oder wenn es dürr, verbrenn es, und streue die Asche auf.

II. **Im Weingarten.** Verbessere die Zäune und Hecken außen herum; mit gezogenem Graben verhüte, daß die Wurzeln nicht in den Weingarten schlagen.

2. Im Anfange des Monats laß den Dung und die Wasen einbringen allezeit zwischen 4 Stöcken.

3. Bey gutem Wetter am Ende des Monats werden die Reben ausgelassen ohne Verletzung der Zweige.

4. Gleich nach dem Auslassen werden die Stöcke geräumet, das ist, die nasse Erde ist von den Köpfen der Rebstöcke ohne ihre Verletzung wegzuscharren.

III. Im Gemüsegarten ꝛc. Nimm die Arbeiten vom letzten Monate vor.

2. Bey abnehmendem Monde säe Wurzelgewächse, Ruben ꝛc. wie in jedem Monate.

3. Im zunehmenden Monde stecke Bohnen, Zuckererbsen ꝛc.

4. Richte die Beete zu die nöthige Gewächse zu säen, den Saamen weiche zuvor in Honigwasser ein.

IV. Im Baumgarten. Nebst obigen Arbeiten durchsuche die Baumschulen, versetze die Bäume.

2. Im Neumonde pfropfe, schneid, reinige selbe.

3. Versetzte Bäume; decke niemal mit nasser Erde.

4. Lege frische Zäune und Hecken an, von Saamen oder von Zweigen sowohl im Garten als im Felde.

V. Im Walde ꝛc. ist das zu Wasserbäuen tüchtige Holz zu fällen, weil es dauerhafter ist.

2. Sowohl das Brenn- als das Bauholz ist noch beym Schnee aus dem Walde zu schaffen.

3. Ist auch alles Wild zu schießen, die Feldhühner aber fange mit Garnen.

VI. In Weyhern ꝛc. eise fleißig auf wie im vorigen Monate.

VII. Im Hause ꝛc. Suche das Dreschen zu beschliessen, weil sonst das Getreid zähe wird, und härter auszudreschen ist, weil anbey die Feldarbeiten anfangen, und die Mäuse gern im Strohe nisten, sich vermehren.

2. Das aufgeschüttete Korn wend öfter, es vor dem Wurm, der mit dem dick liegenden gern warm werdenden Korne ausgebrütet wird, zu bewahren.

3. Mangelt dir gutes reines Saamengetreid, so kaufe es sonsther, größeres Stroh zahlet dir deine Unkosten.

4. Verbessere die Pflüge, Egen, Hauen, Hacken, Wägen, Zeuge, und alles, was zur Feldarbeit gehöret.

5. das Frauenvolk besorget das Federreißen, Spinnen ꝛc. das gesponnene Garn ist im Kessel mit guter Aschenlauge zu sieden, hernach laß es wohl ausfrieren, so ist das Tuch leicht zu bleichen.

6. Mache vorräthiges Malz, und braue gutes Bier.

7. Wenn die Bienen lebend umkriechen, füttere sie.

8. Merke auf das Wetter dieses Monats, dich mit dem Säen, Pflanzen und Bauen darnach zu richten: ist es schön und warm, so folget noch größerer Frost; ist aber Schnee, Regen ꝛc. mit starkem Nordwinde, so folgt ein gutes Frühejahr, bläset dieser Wind nicht um diese Zeit, so folgt er unfehlbar im Aprill, im May, oder noch später, und bringet Kälte, auch schädliche Reife mit, und verderbt alles.

VIII. Im Stalle ꝛc. Denke auf das nöthige junge Vieh.

2. Füttere es bey wärmerem Wetter, und annahender Ackerzeit besser, damit es zu Kräften komme.

3. Bald kalbenden Kühen reiche ein paar Wochen vor = und nach dem Kalben warme Getränke von Kleyen, schwarzem Mehle, Trebern, gebrüheten Erdbirnen, Kraut, Rüben ꝛc. so bekommen sie, besonders die jüngere größere Euter, und geben mehr Milch; nach dem Kalben gieb ihnen ein = oder das andermal etwas gekochten Lein, sie zu reinigen.

4. Die Zuchtkälber sind erst nach 5 - 6 Wochen abzusetzen, und hernach mit Milch und Wasser vermischt, zuletzt mit Molken oder Wasser zu tränken.

5. Die Vieheställe sind alle 6 oder 8 Tage zu reinigen, wo zugleich allezeit frisch einzustreuen.

6. Wo man im Stalle Krotten merket, welche die Euter der Kühe saugen, ist Wagenschmier zu stellen.

7. Dem Viehe gieb alle 8 Tage etwas Steinsalz unter das Futter, oder netze es mit Theerwasser an.

8. Wenn den Mutterpferden die Euter wachsen, füllen sie bald, wo sie wohl zu warten: andre sind vor dem Beschellen zu purgiren, die Beschäller wohl zu füttern.

9. Schafe sind, wie alles andre Vieh wider Kälte zu sichern; die Lämmerzeit nimm in Acht, die Säugmütter füttere mit Heu zum Besten der Lämmer.

10. Treib nun keine Schafe mehr auf Saamenfelder.

11. Pippen und Bruthühnern lege gute frische Eyer unter, junge Hühnlein zu erziehen.

12. Auch brütenden Gänsen und Enten gieb Eyer; den Hühnern sind auch Enteneyer unterzulegen.

März.

1. Im Felde ꝛc. ist nebst den vom vorigen Monate übrigen Arbeiten fleißig zu ackern, und der Haber ist in die Winterfeuchte zu säen, so bringt er große Körner, und gerathet wohl.

2. Streue auf gereinigte Wiesen Heublumen, Kleesaamen ꝛc.

3. Die

3. Die vor dem Winter gedungte Gerstenfelder ackere und ege wohl, die Gerste aber säe erst, wann das Feld stäubet, das ist, recht trocken ein.

4. Am Ende des Monats säe nebst dem Sommerkorn und Sommerweizen die Erbsen, so blühen sie bald, und das Blitzen schadet ihnen nicht.

5. Säe auch Linsen, Wicken, Hanf und Lein, der Lein aus Riga ist der beste, er fodert alle Jahr ein anders wohl gebautes Feld, wenn er gerathen soll, wechsle also alle Jahre ab.

6. Alles säe bey trockenem Wetter auf frisch geackerte Felder: das Korn ꝛc. säe dick auf magerem, dünn auf fettem Boden; denn auf fettem Boden schlägt dünn gesäetes schon für sich dick an.

7. Bringe Koth und Schlamm aus Weyhern und Sümpfen, Mergel ꝛc. auf die Felder, und in die Gärten auf die Pflanzbeete für Rüben und Wurzelwerke.

8. Richte die Krautbeete, auch gute Plätze mit Sande vermischet für Erdäpfel zu, diese gerathen am häufigsten auf guten Seedämmen.

9. Räume die Gräben in Feldern und Wiesen, tödte wie oben gesagt, die Ameisen, Maulwürfe ꝛc.

10. Bringe Mistlacke, Asche, Kalch- oder Gypsmehl, Ofenruß, Malzkeime, Staube, den Leimen von abgerissenen Backöfen und faulenden Ziegeln auf Aecker, Wiesen ꝛc.

11. Mache dem Märzenwasser Platz auf Saamenfeldern zum abfließen, seine Kälte macht die Wurzeln faulen.

12. Am

12. Am Ende des Monats räume, behacke, beschneid den Hopfen, leg ihn ein, abgenommene Wurzeln gieb den Kühen, sie schlagen, wie Quecken, gut zu.

13. Zu versetzende Weiden stelle einige Tage mit dem Untertheile ins Wasser, und im Neumonde, wenn sie ausgeschlagen haben, setze sie an feuchten Orten ein.

14. Die lebende Zäune oder Hecken, auch die Wege, Straßen und Brücken bessere aus, damit Reitende, Gehende oder Fahrende die Wiesen und Felder schonen.

15. Säe auch den Sommerreps. damit du Oel erhaltest.

II. **Im Weingarten** ꝛc. ist zu schneiden, wo das unnütze Holz abgenommen wird mit Abschneidung der Zweige an jungen jährigen Schößlingen bis auf 2, 3 Augen, auf magerem Boden, am starken Holze aber, und auf fettem Boden bis auf 3 oder 4 Augen.

2. Emsige Weingärtner sammeln die Zweige von guten Gewächsen zur halben Elle lang, und legen sie als Schnittlinge ein, sie wachsen leicht, und ist damit ohne Kösten ein neuer Weinberg anzulegen.

3. Die unnütze Reben werden aufgelesen, in Büschel gebunden ausgeschaft: die Asche von verbrennten Reben ist kostbar zum Seifensieden, und sonst.

4. Wird bey jedem Stocke ein Pfahl geschlagen, woran die Reben aufgebunden werden.

5. Auch werden die Fechser ordentlich eingelegt.

6. Nach aufgebundenen Reben hacke den Weinberg.

III, **Im Gemüsegarten** mache die gehörige Eintheilung der Beete für jedes Gewächs, und säe die nöthige

thige Pflanzen, Zwiebeln, Knoblauch, Bory oder Schnittlauch ꝛc. im abnehmenden Monde säe auf tief= sandig = doch fettem Boden Pastinat, Petersill, gelbe Rüben, rothe, weiße Rüben, Rettige.

2. Lockere die Spargelbeete ohne Schaden der Wur= zeln auf.

3. Hast du im Jänner Winterpflanzen ins Mistbeet gesäet, so kannst du sie nun versetzen, und um Jacobs hast du schönes Kraut: die Beete aber sind, wie gesteckte Bohnen, Cucumern ꝛc. wider Kälte und Reife mit We= deln und Decken zu verwahren.

4. Säe sonst alle Saamenwerke auf frisch umgegra= bene Beete, auch Salat, Pflanzen ꝛc. auf Spargelbeete.

5. Am Ende dieses Monats bringe die Saamenge= wächse bey schönem Wetter aus dem Keller ins Feld.

6. Umgrabe den übrigen Garten, und halte ihn rein.

IV. **Im Baumgarten.** Säubere die Bäume von Raupen.

2. Versetze die noch zum Versetzen übrige Bäume.

3. Hacke die um die Bäume nahe Wasen auf, und grab sie herum, aber ohne Verletzung der Wurzeln.

4. An jungen Bäumen schneid alle Wasserreiser weg.

5. Je mehr im verflossenen Jahre die Obstbäume Obst getragen, so mehr belze, nimm aber dazu Belzrei= ser von 10= bis 12 Jahre alten Fruchtbäumen.

6. Weichseln belze auf Kirschen, sie werden süßer.

7. Stecke die im Hönigwasser gequollene Obstkerne.

8. Die gebrochene Belzreiser stecke in Sand an einem kühlen Orte für den künftigen Monat.

9. Bey

9. Bey dürrem Wetter gieß die blühende Bäume.

10. Hast du Monatklee im Obstgarten, so räume bey schönem Wetter den Dung auf die Seite.

V. Im Walde ꝛc. schaffe alles noch übriges gehauenes Holz bey Zeiten heraus, ehe der Saamen keimet.

2. Verhänge die unhutbare Schläge mit Strohwischen, die schädliche Viehhuth vom Walde abzuwenden.

3. Das Hasenjagen hört auf wegen der Setzzeit.

4. Wilde Enten, Gänse, Tauben schaden den Saamenfeldern, sind daher emsig weg zu schießen.

5. Auch schieß Schnepfen, Hasel- und Auerhahnen.

6. Schone gar keinem Raubthiere.

VI. In Weyhern ꝛc. Setze die Karpfensetzlinge ein nach beygebrachtem, frischen Quellenwasser.

2. Im ersten Viertel setze die Streichkarpfen; wenn die Weyher nicht schon im Herbst mit eigner Brute besetzet worden, setze fremde ein, damit sie das Wasser gewöhnen.

3. Zur Leichzeit ist in Weyhern nicht zu fischen.

4. In Flüssen, Bächen fang die Fische mit Reußen.

5. Alte untragbare Weyher ackere, und baue wohl an.

VII. Im Hause. Wer mit dem Dreschen nicht fertig, der eile, es bald zu Ende zu bringen.

2. Aufgeschüttetes Getreid wend fleißig um.

3. Noch liegendes Eis, oder Schnee schaffe von den Gassen und Winkeln wegen schlimmen Dämpfen.

4. Hanf und Flachs dörre auf freyem Felde, da brech ihn, alle Feuergefahre zu verhüten.

5. Braue

5. Braue das Lagerbier, übriges Malz schütte für den folgenden Winter dünn, wie Furchen auf.

6. Vollende die Ausbesserung von Zäunen und Hecken.

7. Nach vollendetem Dreschen mache an Regentagen Strohbänder für die künftige Ernde.

8. Nach Regen schlag den Dung auf Häufen, damit er besser faule, streue Stein- oder Gypsmehl in die Lachen.

9. Zu Seilbändern dienet auch Schilf anstatt dem Strohe.

10. Sammle die zarte Kräuter, sie in Suppen zu genießen, und deiner Gesundheit zu steuern.

11. Das Frauenvolk spinnt fleißig das nöthige Garn.

12. Die Bienenkörbe reinige von todten Bienen, und Würmen; stelle auch die Bienenkörbe so, daß die Ausfluglöcher gegen Morgen und Mittag gerichtet sind.

VIII. Im Stalle ꝛc. Sorge den kalbenden Kühen warme Getränke und gutes Futter, wovon oben, beyzuschaffen.

2. Laß den Ochsen zu den Kühen kommen.

3. Bey Tag- und Nachtgleichung laß die Stutten belegen.

4. Bey guter Witterung sind die Ställe zu lüften.

5. Sorge für die Lämmer; die Schafe treib niemal an Sumpforte, oder bey Näsfe und Nebel aus.

6. Nun hat die Pferchzeit ihren Anfang.

7. Im Vollmonde laß die Schweinmütter zukommen, so erhältst du nach der Ernd, und gegen Faßnacht Ferkel.

8. Laß

8. Laß es nicht an nöthigen Viehe fehlen wegen Dung.

9. Die Queckenwurzeln bring aus den Aeckern als ein köstliches Futter gewaschen für die Kühe nach Hause; den Schweinen schlagen Disteln, und alle Unkrautwurzeln wohl zu.

10. Pippen, Hühner, Gänse ꝛc. und was immer brüten will, setze an warmen Orten, welche rein zu halten von Wanzen, Flöhen ꝛc. sind daher öfters zu säubern.

April.

1. Im Felde ꝛc. Vollende die noch vom vorigen Monate übrige Arbeiten, besonders die Sommersaat von Gersten, Wicken, Erbsen, Linsen, Bohnen ꝛc.

2. Geilen Weizen schneid ab, ohne Schaden des Herzes.

3. Ist ein warmer Frühling, so gieb dem Hopfen seine Stangen, bind ihn auf mit Strohe, und hacke ihn.

4. Noch ungeackerte Felder ackere um.

5. Die noch nicht vom Moos gereinigte Wiesen reinige mit eisernen Rechen, beschwerten Egen ꝛc. wovon oben.

6. Stich die Maulwürf- und Ameisenhäufen ab.

7. Auf den Feldern vollende das Bäumepflanzen, Weidensetzen, auch das Gehäcke und Zäune machen.

8. Im Neumonde stecke Erdäpfel, setze auch die große rothe und gelbe Burgunderrübenpflanzen.

9. Stecke Kürbskerne auf die von Wiesen oder Kleeäckern zusammengerechte Dunghäufen, auch sonst.

10. Die dem Saamen schädliche Schnecken vertreib frühe, wo sie naß, mit aufgestreutem Gyps, Kalch, und Kalchasche.

II. Im Weingarten laß im ganzen Jahre nahe an den Stöcken kein Gras wachsen, wegen dem Aussaugen.

2. Im Anfange des Monats schneid noch nicht geschnittene Reben, lege noch Fechser, oder setze die gelegte oder ausgezogene Fechser an gehörige Orte.

3. Den ausfließenden Saft von geschnittenen Reben sammle in Gläslein als ein gutes Augenwasser.

4. Bey feuchtem Wetter soll man aus den Weingärten bleiben, weßhalben sie erst bey trockenem zu hacken; nach dem Hacken werden Pfähle gezettelt, oder gelegt, wenn der Boden trocken ist.

III. Im Gemüsegarten stecke im Mistbeete Melonenkerne, 2=3 Jahre alte sollen besser seyn als frische.

2. Lege Zuckererbsen, Bohnen, Zwiebeln, Kürbskerne ꝛc.

3. Säe frischen Salat sammt andern Kuchenkräutern.

4. Anstatt Pfeffer und andrer Gewürze pflanze das Löffelkraut, Bertram, Sauerampfer, Anies, Fenchel ꝛc. Die Beete fasse ein mit Majoran, Raute, Salbey, Thymian, Safran, Cicori, Isop, Lavendel ꝛc. Diese sammt Rosmarin und Basilicum thue in die Speisen.

5. Die Erdflöhe vertilge mit aufgestreutem Kalch, oder Kalchasche, wenn die Pflänzlein naß, er dunget zugleich; andre nehmen Kohlenstaub, Gerberlohe ꝛc. besser scheinet, wenn man sie mit Wedeln gegen die Morgensonne decket. Pferdemist zeuget lauter Erdflöhe, ist also

wegzulassen. Etwas Fischthran mit Wasser vermischet auf die Pflänzlein gegossen, soll sie ingleichen verbannen.

6. Alle schädliche Würme, Gwern ꝛc. zu vertreiben, fang einige mit eingesenkten Häfen, diese sied hernach mit Wasser, und begieß die Beete damit.

7. Wider Schnecken streue Kalch, wie oben.

8. Alle Pflanzen versetze bey lindem Wetter auf vorhergehenden linden Regen, die gesetzte lockere.

9. Rüben säe an schattige Orte, Salat in Spargelbeete ꝛc.

10. Englische Erdbirnen einmal gelegt, wachsen allezeit fort.

IV. Im Baumgarten höret das Baumsetzen und Schneiden auf, das Pfropfen aber nimmt den Anfang.

2. Die Raupen sitzen alle Morgen an den Baumzweigen wie in einem Neste beysammen: einige verbrennen sie da mit brennenden Strohwischen oder Schwefel; andre schaben sie ab, oder quetschen sie mit einem Holze, letztere beschädigen die Bäume nicht.

3. Ein gleiches müssen alle zugleich thun an den Bäumen und Hecken auf freyem Felde, sonst sind sie nicht auszurotten, und schadet ein Nachbar dem andern.

4. Aus Kernen erzogene Bäumlein sind besser zum belzen als wilde, die letztere setze in die Felder.

5. Bey trockener Luft gieß die junge Bäumlein mit weichem, warmen Wasser, niemal mit kaltem.

6. Feigenbäume, Aprico, Pfirsiche ꝛc. decke, wenn sie blühen, bey warmen Wetter auf, schütze sie wider rauhe Luft mit Decken sonderbar in kalten Nächten, wenn du anders auf die Blühten Früchte erwartest.

V. Im Walde ꝛc. sind noch unverhängte Schläge zu besorgen, auch soll mit dem Ende dieses Monats alles Bau- und Brennholz aus dem Walde seyn; denn Fuhren, Ochsen, Pferde ꝛc. bringen großen Schaden.

2. Die Jagd ruhet nun, und nur Vögel, Schnepfen, Hasel- Birk- und Rebhühner sind zu fangen, oder zu schießen: die Brut von Füchsen und andern Raubthiern ist auszuheben, auszugraben ꝛc.

VI. In Weyhern ꝛc. fahre fort mit dem Besetzen.

2. Bey warmem Wetter versetze die Bruten, auch die Streich- und Leichkarpfen; sonst ist wegen der Leichzeit weder zu fischen, noch zu krebsen.

3. In diesem Monate streichen die Bärschen und Weißfische.

4. Anjetzo ist der beste Aalfang.

5. In die Weyher oder See thue Schafdung zum Futter für die Fische.

VII. Im Hause ist das im vorigen Monate angefangene zu Ende zu bringen.

2. Das zu bleichende Tuch koche in einer Lauge von Buchen- oder Weidenasche, ungelöschtem Kalch, und frischem Kälberkoth ein- bis zweymal im Kessel, hernach leg es rein gewaschen auf die Bleiche, es wird so bald weiß.

3. Durchsuche das ganze Haus, alles Schadhafte zu bessern.

4. Deine Gesundheit zu pflegen, sammle dir anjetzo junge Kräuter, wilden Sauerampfer, Cicori, Brunnkreß, Brenneßeln ꝛc. die letzte dienen gedörret wie grün das ganze Jahr zur Arzney für Rind- und Federvieh.

5. Wenn die Bäume blühen, sammle die Blühen von Aprico, Pfirsich, Aepfeln, Pflaumen, Kirschen, Schlehen, in einem Säcklein sied sie mit Wasser, und trink davon nach Gefallen ein paar Tage zum Laxiren.

6. Im Salate genieß jungen Hopfen, Sauerampfer ꝛc. auch in Suppen mit Körbelkraute, Cicori, Bertram ꝛc.

7. Auf den Böden wend die Früchte fleißig um.

8. Erquicke die matte Biene, und reinige die Körbe.

9. Spinnen, Tuchmachen und Bleichen hat seinen Fortgang.

VIII. Im Stalle ꝛc. säubere das haarlassende Vieh wohl.

2. Bind die junge Kälber an, diese wie andres Vieh laß schneiden.

3. Die Schaafe wasch mit Seifenkraute, bey warmen Wetter laß sie scheeren, treib sie niemal hungerig aus, sonst fallen sie alle giftige Kräuter an.

4. Rupfe die Gänse, und gieb ihnen, wie den Hühnern gehackte Brennesseln und Disteln unter Kleyen.

5. Den jungen Gänsen leg Glasgalle ins Trinken, so bleiben sie von den gewöhnlichen Krankheiten frey.

6. Jungen Hühnlein gieb die Eyerschaalen, worinn sie ausgebrütet worden, gestossen unter gehackten Eyern und Nesseln zu fressen.

7. In ihr Trinken leg Tausendguldenkraut, und lösche einen glüenden Stahl darinn ab.

8. Pippühnlein gerathen am besten bey trockener Witterung, wo sie auf Wasen seyn können; einige geben

den ihnen nebst gehackten Eyern und Weizenkleyen auch Brennesseln und in Milch eingeweichtes Brod.

May.

1. Im Felde ꝛc. ist die Gerstensaat zu beschließen.

2. Geiler Weizen ist ohne Schaden der Hälme zum zweytenmal abzuschneiden.

3. Im Wintergetreide ist nun nicht mehr zu grasen.

4. Gras = und unkrautvolle Felder sind umzureißen, mit Dunge belegt unverweilt umzuackern.

5. In Mitte dieses Monats um St. Urbanstage säe Hirs, Heydekorn ꝛc. einige säen nun das erste = oder zweytemal Hanf und Lein, damit, wenn der erste nicht gerathen, der zweyte gut ausfalle.

6. Stecke Bohnen und Erdäpfel, oder jäte und locke= re die Gesteckte auf, damit sie schön wachsen.

7. Dem Hopfen gieb seine Stangen, wenn er sie noch nicht hat; und hacke ihn nun zum zweytenmal auf.

8. Wenn Haber oder Gerste, Linsen ꝛc. eine quer Hand hoch gewachsen sind, so säe Tollenklee, der zuvor zwölf Stunde in verirter Mistlacke eingeweichet, hernach ein wenig getrocknet worden, mit Sand gemischet, darein, er wächset beym Schatten schöner, dorret nicht aus.

9. Am Ende dieses Monats besetze die wohl zuge= richtete Felder mit Kraute, Kohl, Kohlraben, Wir= sching, Türnips oder großen Burgunderrüben: einige thun dieses um Veits = oder Medardstage, wenn sie einen gedeilichen Regen vermuthen.

10. Wo noch Brachfelder, sind sie zu dungen, der

5. Wenn die Bäume blühen, sammle die Blühen von Aprico, Pfirsich, Aepfeln, Pflaumen, Kirschen, Schlehen, in einem Säcklein sied sie mit Wasser, und trink davon nach Gefallen ein paar Tage zum Laxiren.

6. Im Salate genieß jungen Hopfen, Sauerampfer ꝛc. auch in Suppen mit Körbelkraute, Cicori, Bertram ꝛc.

7. Auf den Böden wend die Früchte fleißig um.

8. Erquicke die matte Biene, und reinige die Körbe.

9. Spinnen, Tuchmachen und Bleichen hat seinen Fortgang.

VIII. Im Stalle ꝛc. säubere das haarlassende Vieh wohl.

2. Bind die junge Kälber an, diese wie andres Vieh laß schneiden.

3. Die Schaafe wasch mit Seifenkraute, bey warmen Wetter laß sie scheeren, treib sie niemal hungerig aus, sonst fallen sie alle giftige Kräuter an.

4. Rupfe die Gänse, und gieb ihnen, wie den Hühnern gehackte Brennesseln und Disteln unter Kleyen.

5. Den jungen Gänsen leg Glasgalle ins Trinken, so bleiben sie von den gewöhnlichen Krankheiten frey.

6. Jungen Hühnlein gieb die Eyerschaalen, worinn sie ausgebrütet worden, gestossen unter gehackten Eyern und Nesseln zu fressen.

7. In ihr Trinken leg Tausendguldenkraut, und lösche einen glüenden Stahl darinn ab.

8. Pipphühnlein gerathen am besten bey trockener Witterung, wo sie auf Wasen seyn können; einige geben

den ihnen nebst gehackten Eyern und Weizenkleyen auch Brennesseln und in Milch eingeweichtes Brod.

May.

1. Im Felde ꝛc. ist die Gerstensaat zu beschließen.

2. Geiler Weizen ist ohne Schaden der Hälme zum zweytenmal abzuschneiden.

3. Im Wintergetreide ist nun nicht mehr zu grasen.

4. Gras = und unkrautvolle Felder sind umzureißen, mit Dunge belegt unverweilt umzuackern.

5. In Mitte dieses Monats um St. Urbanstage säe Hirs, Heydekorn ꝛc. einige säen nun das erste = oder zweytemal Hanf und Lein, damit, wenn der erste nicht gerathen, der zweyte gut ausfalle.

6. Stecke Bohnen und Erdäpfel, oder jäte und locke= re die Gesteckte auf, damit sie schön wachsen.

7. Dem Hopfen gieb seine Stangen, wenn er sie noch nicht hat; und hacke ihn nun zum zweytenmal auf.

8. Wenn Haber oder Gerste, Linsen ꝛc. eine quer Hand hoch gewachsen sind, so säe Tollenklee, der zuvor zwölf Stunde in verirter Mistlacke eingeweichet, hernach ein wenig getrocknet worden, mit Sand gemischet, darein, er wächset beym Schatten schöner, dorret nicht aus.

9. Am Ende dieses Monats besetze die wohl zuge= richtete Felder mit Kraute, Kohl, Kohlraben, Wir= sching, Türnips oder großen Burgunderrüben: einige thun dieses um Veits = oder Medardstage, wenn sie einen gedeilichen Regen vermuthen.

10. Wo noch Brachfelder, sind sie zu dungen, der

Dung aber muß gleich verbreitet untergeackert werden, damit nicht Hitze und Winde das Beste wegnehmen.

11. Auf magere Felder thue mehr, auf fette aber weniger Dung, er darf auch nicht zu alt, oder zu sehr verfaulet seyn.

12. Merke überhaupt, daß Gassenerde niemal räthlich auf Aecker zu bringen; weil wegen dem aufgestreuten Gras- und Unkrautsaamen zu viel Unkraut wächst: auf Wiesen ist sie allezeit am besten.

13. Bey abgehendem Strohe hole Laub und Waldmoose zum Streuen, verfaulet geben sie guten Dung.

14. Ziehe die in Feldern und Wiesen nöthige Gräben.

15. In Krautfeldern ist nach gefallenen Regen gut hrachen ꝛc.

II. **Im Weingarten** sind, wo die Rebstöcke groß, 2, 3, auch 4 Pfähle zu schlagen zum Niederziehen, oder Bögenmachen, wenn die Reben lang gewachsen.

2. In diesem Monat fällt der Mistkäfer, auch der Goldkäfer gern ein, frißt, oder durchsticht das Traubenlaub, auch andre Insekten schaden, nimm nun diese Blätter mit dem Ungeziefer, das sich im Laube verwickelt, weg, es am Ende des Weinberges zu verbrennen; oder stecke hie und dar Bohnen, so geht der Mistkäfer an derselben Blätter.

3. Die Schnecken tödte, wie oben gesagt worden.

4. Ueberflüßiges Laub und zu lange Zweige brich ab, und bring es sammt dem Grase dem Viehe.

III. **Im Gemüsegarten** fahre fort mit dem Säen und Pflanzen alles reihenweis, damit das Unkraut leichter herauszunehmen, und die Erde zu lockeren.

2. In

2. In etwas sandigen Boden bringe Winterrettige, weiße- gelbe- und rothe Rüben, Petersill, Cicori ꝛc.

3. In Mitte des Monats stecke Bohnen, Faseln ꝛc.

4. Alle Pflanzen gieß zu allen Zeiten mit warmen Wasser, nie mit kaltem, sonst wachsen sie schlecht.

IV. Im Baumgarten schneid alle Wasserzweige von jungen Bäumen, nicht aber wenn sie blühen.

2. Den Belzreisern nimm die überflüßige Blühen, und halte alle Bäume vom Ungeziefer rein.

3. Hast du einen jungangelegten Obstgarten, oder sonst schicklichen nicht zu feuchten Platz, wo Leimenboden mit etwas Sande vermischet, baue ihn tief, und säe, wenn keine Kälte mehr zu förchten, den Luzerner- oder Monatklee darein, im folgenden Winter decke ihn mit Rinddunge zu, im Sommer aber kannst du ihn alle Monate zum Füttern abschneiden ꝛc. er dauert 15 bis 20 Jahre lang.

V. Im Walde halt es wie im vorigen Monate.

VI. In Weyhern ꝛc. fange Krebse, Aale, Lachse.

2. Nachdem die Streichkarpfen um Georgen das erstemal, 14 Tage darauf das zweytemal angesetzet worden, setze sie nun das drittemal an; denn streichen einige nicht, so streichen die andre.

3. Sammle Rohr zu Decken an die Hausthüren wider die Hitze.

VII. Im Hause reinige die Kornbödden, laß Scheuern und Ställe säubern, ausbessern ꝛc.

2. Wenn die weiße Maulbeerbäume zartes Laub haben, so nimmt der Seidenbau den Anfang, man läßt am

warmen Orte die Seidenwürmerbrut auskriechen, setzet sie mit Federlein auf zartes Laub vom weißen Maulbeerbaume, und fütteret sie ordentlich 7 Wochen lang, dann spinnen sie ihre Seiden, und zahlen die gehabte Mühe reichlichst.

3. Mache Vorrath an Butter und Käse auf das ganze Jahr.

4. Sammle die nöthige Kräuter, und dörre sie wohl.

5. Im Keller halt die Fässer mit Weine wohl angefüllet, so wird er niemal aufsteigen.

6. Die Geißmilch dienet nun für alle wie eine Arzney, besonders mit Thee von frischen Hollerblühen getrunken.

7. Die Hollerblühen sammle und dörre für das ganze Jahr, sie dienen wider Catharre, hitzige Krankheiten ꝛc. in Zimmer gestreuet, vertreiben sie die Schwaben.

8. Wider einnistende Flöhe streue das Flöhkraut, oder vom Thau nasse Erlenwedel, woran sie hangen bleiben, und hernach ins Wasser zu werfen: oder besprenge die Kämmern mit Wasser, worein Wolfschotten und Wermuth geweicht war: aus Angerkraut hängen sie sich auch.

9. Wider Nisse, Läuse, wasche das Haupt mit einer Lauge von Stechaskrautasche, hernach schmiere es mit Essig, worein Nesselsaamen 24 Stund lang geweichet war. Gepülvertes Hirschhorn aufs Haupt gestreuet, oder im Trinken genommen, oder Käsemolken mit Essig getrunken, soll sie auch vertreiben.

10. Wider Schnaken reib dich mit Kümmel.

11. Wi-

11. Wider Fliegen, Mücken setze gestossenen mit Milch gesottenen Pfeffer auf; oder zerriebenen Andorn mit Essig vermischet, oder Wermuthsaft mit Kalch und Schweingalle gemischet, gieß das Hauß damit: hänge Nußlaub und Eisenkraut an die Fenster ꝛc.

12. Wider Grillen mache einen Rauch von Hollunder.

13. Fledermäuse soll ein Rauch von Epheu vertreiben, andre hängen Ahornzweige an die Fenster, Thüren ꝛc.

14. Wider Motten, Schaben, lege Wermuth, Rauten und Lavendel zu den Kleidern, auch Hopfen, Stabwurzel ꝛc.

15. Wider Wanzen lege Wermuth, Hanfkraut mit Saamen in die Bettstätte; das Zimmer weiß aus mit ungelöschtem Kalch, worunter Ochsengalle und Scheidwasser, auch Wermuthsaft, oder Meerzwiebelsaft ist.

16. Wider Wibeln oder Kornwürme sied Nußlaub, und Knoblauch in Wasser, das durchgeseigte Wasser gieß 1. auf den leeren Boden, 2. in das auf Furchen geschlagene Getreid, hernach schlag es wieder zusammen.

17. Wider den schwarzen Wurm, Mäuse ꝛc. auf Böden soll gut seyn, wenn du die Balken ꝛc. mit Schifftheer bestreichest.

18. Widhopfenfedern im Hause verbrennt sollen Spinnen, Scorpionen, Schlangen und alles Ungeziefer vertreiben.

19. Wider Mücken und Fliegen dienet auch die weiße Nießwurz mit etwas Auripigment in Milch geweichet, womit man die Wände ꝛc. besprengen kann.

20. Emsiges Frauenvolk sammelt die Federn von

gebrühten Hühnern, Enten ꝛc. und trocknet sie zum guten Gebrauch in Bette, Küssen ꝛc.

21. Eben dieses bringt das Spühl = oder Gußwasser, Lauge, woraus Wäsche gezogen ꝛc. in Gartenbeete, oder auf Wasen ꝛc. es dunget trefflich.

22. Die Bienenkörbe schmiere mit Thymian, Lavendel, und Melissen, so bleiben sie gern, halte sie trocken, gieb ihnen Auf = oder Untersätze.

23. Säume das Hönig, presse und söndre es vom Wachs.

24. Willst du deiner Gesundheit schonen, den schädlichen Durst und schlimmste Krankheiten abwenden, so fliehe alle scharfe Gewürze, sonderbar Pfeffer, Ingber, Caffe, auch den Zucker, anstatt des Zuckers soll Deutschen das Hönig dienen, anstatt Caffe, Cicori, Wachholderbeere ꝛc. Sieh die benützte Reise durch Deutschland ꝛc.

VIII. Im Stalle ꝛc. gieb dem Viehe Alantwurzeln oder Lorbeer mit Salz bestreuet, bey starken Nebeln und nassem Wetter laß keines hinaus.

2. Das Rindvieh ist im Tage dreymal zu melken.

3. Auch die Schafe nach abgesetzten Jungen, bis Bartholomäszeit noch ungeschorne; laß scheeren.

4. Die Ställe halt im Sommer rein, und lüfte sie.

5. Ueber die vermehrte und abzugebende Schafe mache mit den Schäfern den Ueberschlag, Rechnung ꝛc.

6. Stutten und Füllen laß bey gutem Wetter an die Luft.

7. Wider Würme und Aufstoßen der Kühe gieb gestossenen Alaun mit Salz ein, wider beissende Würme

gieb

gieb warmes Wasser an weiße Asche gegossen zu trinken: wider den kalten Brand schütte Schießpulver mit Mistlacke vermischet ein.

8. Kranken Ziegen gieb gestossene Krebsschalen ein.

9. Zuchtschweine laß zukommen; diese gesund zu erhalten leg öfters frische Angelicawurzel sammt dem Kraute in den Trank der Schweine.

10. Eibenbaumholz in die Ställe gegraben soll alles Gift an sich ziehen, wie gespießte, aufgesteckte Krotten.

11. Das Rindvieh zu heilen oder gesund zu erhalten ist gerathen, öfter gepülverte Lindenbaumschwämme ins Trinken zu thun: übrigens bleibt es am gesündesten bey der Stallfütterung und reinen Trank; ist aber krank bey Huthweyden, wo es alle Koth- Krotten- und stinkende Ungezieferlacken aussaufet.

12. Junge Gänse, wenn die Kiele zu wachsen anfangen, sterben gern, gieb ihnen gedörrtes Korn, oder Malz.

13. Junges Vieh, besonders Pipxen, schütze wider Regen.

14. Setze Pippen und Hühner das zweytemal zu brüten.

Brachmonat.

1. Im Felde ꝛc. wo Brache liegt, sind die Aecker zu pflügen, der Dung ist gleich unterzuackern.

2. Die Kraut- und Leinäcker bestellen viele erst um diese Zeit, weil gern Regen einfallen.

3. Den Hopfen behacke, bind an den Stangen auf, nimm ihm die überflüßige Blätter fürs Vieh ab.

4. Die

Dung aber muß gleich verbreitet untergeackert werden, damit nicht Hitze und Winde das Beste wegnehmen.

11. Auf magere Felder thue mehr, auf fette aber weniger Dung, er darf auch nicht zu alt, oder zu sehr verfaulet seyn.

12. Merke überhaupt, daß Gassenerde niemal räthlich auf Aecker zu bringen; weil wegen dem aufgestreuten Gras- und Unkrautsaamen zu viel Unkraut wächst: auf Wiesen ist sie allezeit am besten.

13. Bey abgehendem Strohe hole Laub und Waldmoose zum Streuen, verfaulet geben sie guten Dung.

14. Ziehe die in Feldern und Wiesen nöthige Gräben.

15. In Krautfeldern ist nach gefallenen Regen gut hrachen ꝛc.

II. **Im Weingarten** sind, wo die Rebstöcke groß, 2, 3, auch 4 Pfähle zu schlagen zum Niederziehen, oder Bögenmachen, wenn die Reben lang gewachsen.

2. In diesem Monat fällt der Mistkäfer, auch der Goldkäfer gern ein, frißt, oder durchsticht das Traubenlaub, auch andre Insekten schaden, nimm nun diese Blätter mit dem Ungeziefer, das sich im Laube verwickelt, weg, es am Ende des Weinberges zu verbrennen; oder stecke hie und dar Bohnen, so geht der Mistkäfer an derselben Blätter.

3. Die Schnecken tödte, wie oben gesagt worden.

4. Ueberflüßiges Laub und zu lange Zweige brich ab, und bring es sammt dem Grase dem Viehe.

III. **Im Gemüsegarten** fahre fort mit dem Säen und Pflanzen alles reihenweis, damit das Unkraut leichter herauszunehmen, und die Erde zu lockeren.

2. In

2. In etwas sandigen Boden bringe Winterrettige, weiße = gelbe = und rothe Rüben, Petersill, Cicori ꝛc.

3. In Mitte des Monats stecke Bohnen, Faseln ꝛc.

4. Alle Pflanzen gieß zu allen Zeiten mit warmen Wasser, nie mit kaltem, sonst wachsen sie schlecht.

IV. Im Baumgarten schneid alle Wasserzweige von jungen Bäumen, nicht aber wenn sie blühen.

2. Den Belzreisern nimm die überflüßige Blühen, und halte alle Bäume vom Ungeziefer rein.

3. Hast du einen jungangelegten Obstgarten, oder sonst schicklichen nicht zu feuchten Platz, wo Leimenbo= den mit etwas Sande vermischet, baue ihn tief, und säe, wenn keine Kälte mehr zu förchten, den Luzerner= oder Monatklee darein, im folgenden Winter decke ihn mit Kinddunge zu, im Sommer aber kannst du ihn alle Monate zum Füttern abschneiden ꝛc. er dauert 15 bis 20 Jahre lang.

V. Im Walde halt es wie im vorigen Monate.

VI. In Weyhern ꝛc. fange Krebse, Aale, Lachse.

2. Nachdem die Streichkarpfen um Georgen das er= stemal, 14 Tage darauf das zweytemal angesetzet wor= den, setze sie nun das drittemal an; denn streichen eini= ge nicht, so streichen die andre.

3. Sammle Rohr zu Decken an die Hausthüren wider die Hitze.

VII. Im Hause reinige die Kornbödden, laß Scheu= ern und Ställe säubern, ausbessern ꝛc.

2. Wenn die weiße Maulbeerbäume zartes Laub ha= ben, so nimmt der Seidenbau den Anfang, man läßt am

warmen Orte die Seidenwürmerbrut auskriechen, setzet sie mit Federlein auf zartes Laub vom weißen Maulbeerbaume, und fütteret sie ordentlich 7 Wochen lang, dann spinnen sie ihre Seiden, und zahlen die gehabte Mühe reichlichst.

3. Mache Vorrath an Butter und Käse auf das ganze Jahr.

4. Sammle die nöthige Kräuter, und dörre sie wohl.

5. Im Keller halt die Fässer mit Weine wohl angefüllet, so wird er niemal aufsteigen.

6. Die Geißmilch dienet nun für alle wie eine Arzney, besonders mit Thee von frischen Hollerblühen getrunken.

7. Die Hollerblühen sammle und dörre für das ganze Jahr, sie dienen wider Catharre, hitzige Krankheiten ꝛc. in Zimmer gestreuet, vertreiben sie die Schwaben.

8. Wider einnistende Flöhe streue das Flöhkraut, oder vom Thau nasse Erlenwedel, woran sie hangen bleiben, und hernach ins Wasser zu werfen: oder besprenge die Kämmern mit Wasser, worein Wolfschotten und Wermuth geweicht war: aus Angerkraut hängen sie sich auch.

9. Wider Nisse, Läuse, wasche das Haupt mit einer Lauge von Stechaskrautasche, hernach schmiere es mit Essig, worein Nesselsaamen 24 Stund lang geweichet war. Gepülvertes Hirschhorn aufs Haupt gestreuet, oder im Trinken genommen, oder Käsemolken mit Essig getrunken, soll sie auch vertreiben.

10. Wider Schnaken reib dich mit Kümmel.

11. Wi-

11. Wider Fliegen, Mücken setze gestossenen mit Milch gesottenen Pfeffer auf; oder zerriebenen Andorn mit Essig vermischet, oder Wermuthsaft mit Kalch und Schweingalle gemischet, gieß das Hauß damit: hänge Nußlaub und Eisenkraut an die Fenster ꝛc.

12. Wider Grillen mache einen Rauch von Hollunder.

13. Fledermäuse soll ein Rauch von Epheu vertreiben, andre hängen Ahornzweige an die Fenster, Thüren ꝛc.

14. Wider Motten, Schaben, lege Wermuth, Rauten und Lavendel zu den Kleidern, auch Hopfen, Stabwurzel ꝛc.

15. Wider Wanzen lege Wermuth, Hanfkraut mit Saamen in die Bettstätte; das Zimmer weiß aus mit ungelöschtem Kalch, worunter Ochsengalle und Scheidwasser, auch Wermuthsaft, oder Meerzwiebelsaft ist.

16. Wider Wibeln oder Kornwürme sied Nußlaub, und Knoblauch in Wasser, das durchgeseigte Wasser gieß 1. auf den leeren Boden, 2. in das auf Furchen geschlagene Getreid, hernach schlag es wieder zusammen.

17. Wider den schwarzen Wurm, Mäuse ꝛc. auf Böden soll gut seyn, wenn du die Balken ꝛc. mit Schifftheer bestreichest.

18. Widhopfenfedern im Hause verbrennt sollen Spinnen, Scorpionen, Schlangen und alles Ungeziefer vertreiben.

19. Wider Mücken und Fliegen dienet auch die weiße Nießwurz mit etwas Auripigment in Milch geweichet, womit man die Wände ꝛc. besprengen kann.

20. Emsiges Frauenvolk sammelt die Federn von

gebrühten Hühnern, Enten ꝛc. und trocknet sie zum guten Gebrauch in Bette, Küssen ꝛc.

21. Eben dieses bringt das Spühl = oder Gußwasser, Lauge, woraus Wäsche gezogen ꝛc. in Gartenbeete, oder auf Wasen ꝛc. es dunget trefflich.

22. Die Bienenkörbe schmiere mit Thymian, Lavendel, und Melissen, so bleiben sie gern, halte sie trocken, gieb ihnen Auf = oder Untersätze.

23. Säume das Hönig, presse und sondre es vom Wachs.

24. Willst du deiner Gesundheit schonen, den schädlichen Durst und schlimmste Krankheiten abwenden, so fliehe alle scharfe Gewürze, sonderbar Pfeffer, Ingber, Caffe, auch den Zucker, anstatt des Zuckers soll Deutschen das Hönig dienen, anstatt Caffe, Cicori, Wachholderbeere ꝛc. Sieh die benützte Reise durch Deutschland ꝛc.

VIII. Im Stalle ꝛc. gieb dem Viehe Alantwurzeln oder Lorbeer mit Salz bestreuet, bey starken Nebeln und nassem Wetter laß keines hinaus.

2. Das Rindvieh ist im Tage dreymal zu melken.

3. Auch die Schafe nach abgesetzten Jungen, bis Bartholomäszeit noch ungeschorne; laß scheeren.

4. Die Ställe halt im Sommer rein, und lüfte sie.

5. Ueber die vermehrte und abzugebende Schafe mache mit den Schäfern den Ueberschlag, Rechnung ꝛc.

6. Stutten und Füllen laß bey gutem Wetter an die Luft.

7. Wider Würme und Aufstoßen der Kühe gieb gestossenen Alaun mit Salz ein, wider beissende Würme

gieb

gieb warmes Wasser an weiße Asche gegossen zu trinken: wider den kalten Brand schütte Schießpulver mit Mistlacke vermischet ein.

8. Kranken Ziegen gieb gestossene Krebsschalen ein.

9. Zuchtschweine laß zukommen; diese gesund zu erhalten leg öfters frische Angelicawurzel sammt dem Kraute in den Trank der Schweine.

10. Eibenbaumholz in die Ställe gegraben soll alles Gift an sich ziehen, wie gespießte, aufgesteckte Krotten.

11. Das Rindvieh zu heilen oder gesund zu erhalten ist gerathen, öfter gepülverte Lindenbaumschwämme ins Trinken zu thun: übrigens bleibt es am gesündesten bey der Stallfütterung und reinen Trank; ist aber krank bey Huthweyden, wo es alle Koth- Krotten- und stinkende Ungezieferlacken aussaufet.

12. Junge Gänse, wenn die Kiele zu wachsen anfangen, sterben gern, gieb ihnen gedörrtes Korn, oder Malz.

13. Junges Vieh, besonders Pippen, schütze wider Regen.

14. Setze Pippen und Hühner das zweytemal zu brüten.

Brachmonat.

1. Im Felde ꝛc. wo Brache liegt, sind die Aecker zu pflügen, der Dung ist gleich unterzuackern.

2. Die Kraut- und Leinäcker bestellen viele erst um diese Zeit, weil gern Regen einfallen.

3. Den Hopfen behacke, bind an den Stangen auf, nimm ihm die überflüßige Blätter fürs Vieh ab.

4. Die

4. Die gewachsene, behackte Rangeres, oder große Burgunderrüben, (sonst Türnips) blättere ab, sie geben alle Monate ihre Blätter zum Futter fürs Vieh.

5. Ueberall jäte und hacke fleißig, das Gras gieb den Schweinen, oder dörre es zum Winterfutter.

6. Für das Vieh säe Mangfutter, Wicken, Haber ꝛc.

7. Die vor Pfingsten gesetzte Kraut- und Kohlpflanzen behacke, die Erdbirnen häufle, hacke an.

8. Im abnehmenden Monde säe Ruben, Winterrettige.

9. Im zunehmenden Monde stecke türkische Bohnen.

10. Was vom Saamenwerke zeitiget, nimm ab.

11. Bey gut- und warmem Frühejahre mache das Heu, und bring es noch vor Joannstage trocken ein; bey späterem Frühejahre gleich nach Joannstage; sonst erhältst du kein recht gutes Grummet. In das eingebrachte Heu streue nach jeder gemachten Lage etwas Salz zu dessen Erhaltung, das Vieh bringt es wieder an guter Milch und Fleische.

12. Die zeitige Wintergerste ist bald zu schneiden, zu binden, und einzubringen, sonst brechen die Aehren häufig ab, wenn sie überreif ist.

II. Im Weingarten. 1. Brache; 2. hefte; 3. jäte emsig.

III. Im Gemüsegarten sind 1. noch spate Bohnen, Faseln, Zuckererbsen, Kürbskerne und Rettige zu stecken, auch Antivi- oder Wintersalat sammt blauem Kohle zu pflanzen, der um Jacobs zu versetzen.

2. Bind den Knoblauch, die Zwiebeln tritt mit den Füßen etwas nieder, damit sie nicht aufschießen.

3. Versetze die im vorigen Monate gesäete Pflanzen, Salat ꝛc. und jäte fleißig aus.

4. Wenn Rettige oder weiße Rüben zu dick gesäet stehen, kann man sie versetzen wie andre Gewächse.

IV. Im Baumgarten nimm junge Bäume wohl in Acht, bey heißem Wetter gieß sie Abends, sonderbar mit Leimenwasser, Küchen- oder Gußwasser, mit dem Wasser, worinn Fleisch ꝛc. gewaschen worden, (Blumen lieben es auch) reinige sie von allen Insekten, Raupen, Käfern, Ameisen ꝛc.

2. Wider Ameisen mache um die Bäume einen breiten Strich mit Baumöle, und überstreue ihn dick mit gestossenem Kohlenstaube; oder grab das Ingeweid von Fischen in ihre Häufen; oder bind einen in Fischsaft gedunkten Strick um die Bäume.

3. Schlechteren Bäumen hilf mit beygebrachtem Schlammkoth, Blut, Gassenerde; andre graben eine Katz dabey ein.

4. Damit die Belzreiser nicht abbrechen, müssen sie mit Strohe an ein Holzstäblein angebunden werden.

5. Bäume, die viel Obst tragen, unterstütze.

6. Zweige abschneiden ist jetzo den Bäumen höchst schädlich.

7. Sammle Weichseln und Kirschen, die übrige dörre.

8. Wenn die Maulbeere zeitig, quetsche sie, und den zu Boden liegenden Saamen trockne an der Luft, ihn mit der Zeit zu säen, und davon viele Bäume zu ziehen.

V. Im

V. Im Walde ꝛc. soll niemal Vieh weyden.

2. Emsige Förster sammeln von jeder Holzart Blätter, Blühen, und endlich Saamen, sie zu andrer Unterricht zu bewahren, den Saamen auszusäen ꝛc.

3. Noch zarte Blätter von Eschen- von Ulmen- oder Rüsthols sammle, oder dörre für das Vieh.

4. Die Jagd steht still, die Vögel ausgenommen, oder wenn ein Grashirsch zu haben.

VI. In Weyhern ꝛc. laß überflüßiges Wasser ab, wenn sie von Regen- oder wilden Wässern angefüllet, die Dämme durchzubrechen drohen.

2. Die Ufer oder Dämme sind insgemein mit Krautpflanzen, großen dicken Rüben, sonderbar mit Erdäpfeln anzubauen; denn mit dem Schlamme oder Seekoth gedunget tragen sie herrlich.

3. Itzo streichen die Karpfen, Rothaugen, Schleyen ꝛc.

4. Fang in diesem und folgenden Monaten die Krebse.

5. Teiche und Gräben reinige vom Röhrig ꝛc.

VII. Im Hause ꝛc. bring noch nicht eingebrachtes Heu ganz ein, söndre es gleich für Pferde und Ochsen, für Kühe und kleines Vieh, für Schafe und Lämmer.

2. Richte Scheuern und Böden zur Getreidernde her.

3. Wend die Früchten öfters auf den Böden.

4. Führe alles nöthige Holz bey gutem Wetter ein.

5. Laß frische Luft in Keller, Gewölbe, Kästen ꝛc.

6. Die Schäden an Häusern laß vermauren und bessern.

7. Nimm die Cucumern zum Einmachen öfter herab.

8. Samm-

8. Sammle Gartenrosen, Feldrosen ꝛc. zum guten Gebrauch; Melissen, Hollerblühen und andre Kräuter.

9. Jetzo schwärmen die Bienen gern, sey achtsam darauf.

10. Vor dem Heumachen sammle den nöthigen Kümmel.

VIII. Im Stalle ist das Vieh mit Klee und Gras stets zu füttern, zuweilen aber dürres Futter mit Salz zu reichen, so bleibt es gesünder; Klee und Gras darfen nicht dick liegen, sonst werden sie warm, riechen übel.

2. Neues Heu ist Pferden und jedem Viehe höchst schädlich, sorge altes Heu bis um Michaelszeit zu füttern.

3. Die Füllen gewöhnen nun viele vom Trinken ab.

4. Im Märzen gekommene Schafe sind zur Zucht unnütz, verkaufe sie.

5. Laß die muthende Kühe ferner zukommen.

6. Schweinen mache bey großer Wärme eine Unterlage von Sande.

7. Krankem Viehe können gekochte Roßameisen zum purgiren eingeschüttet werden.

8. Das Vieh, Pferde ꝛc. wider Mücken, Fliegen, Bremen ꝛc. zu schirmen, umhänge mit Nußlaub, und schmiere mit dem Saft von Kürbsblühen.

9. Rupfe die Gänse: den Jungen setzen sich gern kleine Mücken in die Ohren, wovon sie zu Grunde gehen, laß daher einige Tropfen Lein- oder Baumöl mit einem Federlein darein; auch sind sie von vielen Regenwürmen fern zu halten, sie fressen den Tod daran.

10. Spat gebrütetes Federvieh zieh nicht auf, es kömmt selten davon. Uebrigens ist nun alles auf die Weyde getriebene Vieh zu bedauren, welches im Walde von Bremen, außer diesem in der Sonnenhitze von Mücken ꝛc. erbärmlich gequälet wird, hungerig und durstig alle giftige Kräuter und Lacken anfällt, vom Fleische kömmt, erkranket; stünde es nicht ruhig im schattigen Stalle? Könnte man ihm nicht mit Verbesserung der Wiesen, mit Anbauung der Huthwasen, der müßig liegenden Brachäckern hinlängliches Futter verschaffen?

Heumonat.

1. Im Felde ꝛc. setze fort, und bring zu Ende, was du in vorigem Monate nicht vollenden können.

2. Hacke die Krautfelder, häufle die Erdbirnen ꝛc.

3. Den zeitigen Hanf und Flachs zieh aus.

4. Zeitiges Getreid schneid, und suche jedes trocken einzuführen, und zwar in ordentlichen Garben, Geschocken ꝛc. wornach das Dreschen zu berechnen, leg es fest.

5. Die Zeitigung der Früchte betreffend merke: 1. Der Weizen ist zu schneiden, wenn der Halm anfängt gelb zu werden, und das Mark vom Halme an der Wurzel ganz vertrocknet ist; ist er gelbreif, so fällt er aus, und ist wenig davon in die Scheuer zu bringen. 2. Korn oder Rocken darf reifer seyn, doch nicht überreif, sonst pflegt es gern umzubrechen. 3. Die Gerste ist wie Weizen wegen dem Aehrenbrechen zu behandeln. 4. Haber kann gemähet bey Regen einige Tage zum Rösten liegen. 5. Erbsen, Linsen, Wicken ꝛc. schneid wenn die

Schot-

Schoten trocken. Uebrigens sobald Flachs, Korn und Wintergerste eingebracht worden, sind die Stoppelfelder gleich umzuackern, mit Rüben zu besäen; auch ist frische Futterweyde auszusäen von Haber, Wicken ꝛc.

6. Den Hopfen jäte aus, und behacke ihn fleißig.

7. Auf die frisch gemähte Wiesen, Klee ꝛc. kann Gyps- oder Ziegelmehl, auch Mergel gestreuet werden zu einem halben Zoll dick, sie werden ungemein wachsen.

8. Noch nicht hoch genug gewachsene Hecken, Zäune zieh und bind ordentlich: an hochgewachsenen nimm die Nebenzweige und Schossen, schneid sie ab, sie sind für Geißen ein gutes Futter grün und gedörret.

II. **Im Weingarten** wird, wenn man guten Wein erwarten will, das zweytemal gehacket oder gebrochen.

2. Ist überflüßiges Kraut oder Blätter abzunehmen.

3. Ist mit Ausgrasen fortzufahren.

4. Sind die Zäune auszubessern, und gut zu erhalten.

III. **Im Gemüsegarten** beobachte alles, was schon in vorigem Monate gesagt worden, ferner.

2. Ist zeitiger Saamen einzusammeln, auch sammt dem Gestäude an der Luft zu trocknen, hernach auszuklopfen.

IV. **Im Baumgarten** ist auch fast alles dem vorigen Monate gleich, werden ferner reife Früchte als Weichseln, Kirschen, Marillen, Aprico ꝛc. gesammelt.

V. Im Walde beobachte auch das oben Angemerkte.

VI. In Weyhern ꝛc. mähe das Rohr ꝛc. schaffe es sammt anderm Unkraut heraus, trocken streue es dem Viehe ꝛc.

2. Gieb den Teichen öfter frisches Wasser.

3. Die Karpfen streichen noch zu dieser Zeit.

4. Man kann nun wieder mit Netzen Fische fangen.

VII. Im Hause dörre Weichseln, Kirschen, Marillen ꝛc.

2. Mache Weichseln ein für das ganze Jahr.

3. Wohl getrocknete Saamen verwahre wohl.

4. Drisch das Saamengetreid; denn das Korn, wenn es noch nicht in Aehren verschwitzet hat, dienet am besten zur Saat.

5. Wohl zeitigen Hanf drisch auch gleich, ehe er zähe wird.

6. Sammle dir ins Haus nöthige Kräuter zu Speisen ꝛc. flieh überflüßiges Salzen bey Speisen; denn es versäuret das Geblüt zu sehr, sonderbar in Suppen ꝛc.

7. Die Ameisen aus Zimmern, Speisekämmern ꝛc. zu vertreiben koche Weizenkörner mit Schirligkraut und Wurzeln eine viertel Stund in etwas Wasser und Hönig; Diese setze, oder lege um die Schubladen, oder streue gestossenen Schwefel auf Papier an diesen Orten.

8. Gieb auf das Einspinnen der Seidenwürmer Acht, wenn sie nach 7 Wochen nicht mehr fressen, um und um kriechen, einen Faden im Maul tragen, so bring sie an Fenster- oder Rebbüschel ꝛc. beym Einspinnen, so in 3 bis 5 Tagen geschieht, muß alles still und ruhig seyn.

9. Für die Biene sorge wie oben.

VIII. In

VIII. Im Stalle ist alles Vieh sonderbar Schweine wegen großer Hitze fern von Wässern zu halten.

2. Die Hämmel sind auf gute Stoppeln zu treiben.

3. Zuletzt gehen auch Pippen, Gänse, Schweine darauf.

4. Wo guter Kleebau ist, stehen Ochsen und Kühe besser zu Hause, als in großer Hitze auf Stoppelfeldern.

5. Hühner von spater Brute bekommen gern den Pips wegen großer Hitze, reiche ihnen grünen Kohl gestossen mit Mehle zu fressen.

6. Wenn Geißen erkranken, so gieb ihnen gestossene Krebsschalen ein.

August.

I. Im Felde ꝛc. wird die Ernd beschlossen mit Einbringung der Sommergerste und Haber, letzterer muß rösten.

2. Im May gesäeter Flachs ist auszuziehen, zu riffeln, im Wasser oder auf Wasen beym Thau oder Regen zu rösten, insgemein im folgenden Frühling zu brechen; denn frisch gebrochener verliert viel Bast, giebt weniger.

3. Auch der Hanf wird gegen den 2ten August gezogen, 8 Tage mit den Wurzeln auf die Erde gesetzt, hernach trocken eingeführt, gedroschen, sonst wird der Saamen zähe und keimet an den Hälmen.

4. Der Hirs wird auch geschnitten, oder wenn er sehr reif, gemähet, sonst wenn die Spitzen und Kolben gelb, fällt er sammtlich aus, er muß 3, 4 Tage zum Dörren auf kleinen Häufen liegen.

5. Wenn vom Heydekorn die Hälme und Körner schwarz, ist es reif und abzumähen, auch nachdem es 6, 7 Tage zum Trocknen gelegen, gleich andern Früchten einzubringen.

6. Merke: nicht wohl trockner Hanf und Hirs schimmeln gern.

7. Erbsen, Linsen, Wicken führe ein, wenn die Schroten dürr.

8. Gegen Bartholomäs wird das Wenden der Winteräckern beschlossen, welche mit kurzem Dung gepflüget wohl zu egen mit Zerschlagung der Schrollen.

9. Um diese Zeit wird der Tollenklee das letztemal geschnitten oder abgemähet, hernach wird auf diese Felder etwas Rinddung gebreitet, untergeackert; die umgestürzte Kleewurzeln faulen und dungen auch kräftig, geben dem Boden Lockerung, so, daß auf wohlgebauten Aeckern die beste Winterfrüchte wachsen.

10. Turnips, Kraut ꝛc. sind für das Vieh abzublaten.

11. Reifes Grummet ist zu mähen, und recht trocken einzubringen, sonst erwecket es beym Veriren eine Brunst.

12. Leere Wiesen wässere, so erhältst ein zweytes Grummet, oder wenigstens gutes Herbstgras fürs Vieh.

13. Wo die Hofstätte hoch liegen, sind die Mistlacken durch Rinnen in die Wiesen zu leiten, so hast du Heu und doppeltes Grummet, auch Gras genug.

14. Wer Klee auf Aeckern dörren will, häng ihn auf eingesteckte Kreuzstänglein, führe ihn trocken ein.

15. Rei-

15. Reifer Kleesaamen wird gemähet eben so auf dem Feld, hernach zu Hause an der Luft und in der Sonne, oder beym warmen Ofen (wo er jedoch nicht ausdorren darf) gedörret ausgedroschen auch zum zweytenmal ꝛc. Merke wohl: auf fetten Aeckern hat der erste Kleewuchs wenig Saamen, viel auf mageren, man nimm also von mageren den ersten, von fetten den andern Wuchs zum Saamen, dieser also ist auch später zu mähen.

16. Wenn der Hopfen reif und trocken, wird er abgenommen, eingebracht, abgepflocket, an einem Orte, wo keine streichende Luft, gedörret, endlich aufgehoben.

17. Die Raupen abzuhalten säe Hanf um die Krautfelder.

II. **Im Weingarten** ist alles Gras auszuschaffen.

2. Verwahr alles mit Zäunen. Nun werden die Trauben weich, daher Jedermann aus den Weinbergen bleibt.

III. **Im Gemüsegarten.** 1. Um Bartholomäs werden die Zwiebelbollen aufgehoben, auch der Knoblauch gebrochen.

2. Säe Kappsaamen zu Winterpflanzen, Salat, Rüben, Wintercicori, Petersill, Wintersalat ꝛc.

3. Wer Kybitzen, sonst Gaubitzen haben kann, reiße ihnen die Schwingfedern aus, und lasse sie im Garten laufen, sie fressen alle Raupen, Schnecken ꝛc. sonst sollte man bey schwüligen Nächten Feuer anschüren, worein sich die Schmetterlinge stürzen, somit hören in Zukunft die Raupen auf. Viele fangen auch Schmetterlinge mit Garnen von oben herab.

4. Sammle alle Saamenwerke ein, wie oben.

IV. Im Baumgarten. Bey großer Dürre gieß die Obstbäume mit weichem, warmen Wasser.

2. Zeitiges Obst, Aepfel, Birnen ꝛc. brich trocken, davon dörre, mache ein, und presse einen Most.

3. Aus Fallobst brenn Brandwein; die Treber von diesem wie vom gemosteten gieb dem Viehe.

4. Sammle dir alle Obstkerne auch vom Steinobst, sie im Herbst oder Frühling zu stecken, oder zu säen.

V. Im Walde sammle das Eschen- und Ulmenlaub für das Rindvieh; Elsen- Birken- Linden- und Eichenlaub für die Schafe oder Geißen.

2. Förster sammeln sich den zeitigen Saamen von allen Holzarten.

3. Nun sind Hasen, Hirsche, Rehböcke ꝛc. zu jagen, auch Rebhühner, wilde Tauben ꝛc. zu fangen oder zu schießen.

VI. In Weyhern schneid die Rohre ab für die Binder.

2. Triff die nöthige Anstalten zur Fischerey.

3. Weil das Wasser klein, sind Bäche und Flüsse zu reinigen.

4. In diesem Monat streichen die Karpfen das letztemal.

5. Aus Weyhern sind keine Rinnen zu machen, weil in diesen die Brut abgehen könnte.

6. Das Hanf- oder Flachsrösten soll niemal in Weyhern, oder darein fließenden Wässern geschehen, denn dieses den Fischen höchst schädlich ja tödlich ist.

VII. Im

VII. Im Hause ꝛc. Mache Butter und Käse zum Verkauf oder eignen Gebrauch, nicht zum Aufbehalten.

2. Drisch die nöthige Saamengetreide, welche auf dem Boden dünn aufzuschütten, damit sie trocknen.

3. Söndre zu allen Zeiten das Stroh zum Bandemachen, zum Einstreuen, zum Schneiden ꝛc.

4. Vom Hanf und Flachs nimm die Bollen ab, röste und trockne sie, Lein und Hanf halt trocken.

5. Die Bienenstöcke reinige, nimm ihnen das entbehrliche Hönig. Merke: wider Raubbienen sind die Oefnungen an den Körben so zu richten, daß ringsherum die Oefnung nicht höher, als daß ein Bienlein aus- und einkriechen kann, so treiben sie die höhere oder größere Raubbienen leicht ab Die Raubbienen kann man mit Mehle bestreuen, so werden sie kennbar, und gute Nachbarn schaffen sie hernach fort; den träge Bienen sind nicht zu achten.

VIII. Im Stalle. 1. Das Rindvieh soll eigentlich alle-zeit zu Hause gefüttert werden; wo aber noch keine Einrichtung dazu, so geht es auf die Stoppeln wie die Hämmel.

2. Verkaufe die fette Schafe und Hämmel.

3. Mit den Schafhürden ist fortzufahren, nach Bartholomäs werden sie Frühe- und Abends gemolken.

4. Die Schweine gehen von den Stoppeln zur Mastung, oder auf Heiden, in leere Krautfelder ꝛc.

5. Zur Zucht ist nun kein Vieh mehr aufzustellen.

6. Auch fallende Ferkel nicht über Winter zu behalten,

7. Die Gänse rupfe.

8. Anjetzo sind die Eyer aufzuheben und zwar in Asche, Spreuern, Kleyen oder Korn.

Herbstmonat.

1. Im Felde beschließ die Ernd auch mit Heydekorn und Reis, dieser wird gleich nach dem Säen unter Wasser gestellet, nun aber vor dem Schneiden wird das Wasser 8 bis 10 Tage zuvor abgelassen.

2. Nimm den Hopfen ab wie oben, wohl gedörret wird er fest in Fässer gestampfet am besten bewahret.

3. Das Grummetmähen wird fortgesetzet, vollendet.

4. Wo noch Brachfelder sind, wird der Mist aufgeführet, verbreitet und ohne Verzug untergeackert.

5. Korn- und Weizenstoppeln sind nun für die Sommergerste gar flach umzustürzen.

6. In diesem Monate wird der Anfang mit Säen der Winterfrüchte gemacht. Der Weizen muß zur Verhütung des Brandes auf, mit Rinddunge versehenen Feldern bey Sonnenscheine, und stäubender Erde, gesäet werden, und zwar allezeit wieder guter Saamen auf andern Felde, womit stets zu wechseln, außer dieser Fürsicht wird der Weizen selten recht gerathen. einige säen den Weizen erst spät im folgenden Monate, so, daß der Saamen vor Winters aufgeht.

7. Korn oder Rocken wird um Michaelszeit gesäet zuerst auf kalten, schlechten, hernach auf warmen guten Feldern, wobey der beste Saamen auf bessere, der geringere auf schlechtere Felder zu nehmen; auch muß

auf

auf fetter Erde gewachsener Saamen wieder in fette Erde kommen.

Von gutem Saamen merke überhaupt: 1. er muß reif, trocken, frisch ausgedroschen, ehe er in den Aehren geschwitzet hat, vollkörnig, schwer, rein, und niemal über zwey Jahre alt seyn. 2. Dieser Saamen ist zu säen in frisch- gut- und kleingeackerte Felder, wozu die rechte Ackerzeit, Hacken, Zerschlagen, Egen und Walzen alles beytragen. 3. Niemal säe den nämlichen Saamen auf die Aecker, wo er zuvor gestanden, jederzeit wechsle mit jeder Frucht. 4. Ich hab gesagt: auf frischgeackertem Felde; denn auf schon dürrem Felde wird der Saamen nicht gleich, oder nicht recht, oder gar spat keimen, und vieler vergehen.

8. Säe auch Gerste, Winterrübensaamen oder Reps.

9. Alte und schlechte, pelzige mit Moos überzogene, zu trockene oder zu nasse Wiesen erneure ganz: räume die alte Gräben oder ziehe neue, heb den Wasen ab mit flachem Ackern, bring ihn auf Häufen zum Faulen oder Verbrennen, hernach dunge das gescheelte Feld, oder setze den Pferch darauf, führe taugliche Erde darauf, das ist, schwere auf leichte, oder leichte auf schwere, laß alles im Winter stocken und ausfrieren: im Frühling mische die gefaulte Wasen bey mit Schlammkoth, baue das schon vor Winters geackerte Feld recht ordentlich, und säe allerhand Sommerfrüchte darauf, als Erbsen, Linsen, Wicken, Gerste und Haber mit Klee, Hanf, Lein, Kohl, Erdäpfel, Turnips ꝛc. auch Futterweyde von Haber und Wicken ꝛc. Willst du im folgenden Herbst den Platz mit Winterfrüchten anbauen, so kannst du es, säest du aber

im Herbst oder Frühling Heublumen und Gräser darauf, so wirst du die beste Wiesen erhalten.

II. **Im Weingarten** ist zwar die Weinlese in Wälschland, Spanien ꝛc. aber später im Deutschland, bey guten Jahren zeitigen die Trauben in diesem Monate. Wer Obst in Weingärten hat, wird das Zeitige gesammelt.

III. **Im Gemüsegarten** ist nun einzuernden; bringe also alle Saamengattungen und reife Frühgemüse ein.

2. Säe Körbel, Petersill, gelbe Rüben, Kohl, Schnittkohl ꝛc. die gelbe Rüben sind gleich im Frühling zu verspeisen, sonst schießen sie auf, und werden hart, unbrauchbar.

3. Um diese Gärten oder sonst leg von Stachelbeeren, Rosen, auch Joannsbeeren ꝛc. lebende Zäune an.

IV. **Im Baumgarten.** Nun sammle alles Obst, anfangs das reifere, zuletzt das übrige, so im Keller zeitiget.

2. Das schälbare Obst schäle, und dörre, das zum Most taugliche stampfe, dir ein Trank zu bereiten; das Lagerobst leg im Gewölbe oder Keller trocken, (sonst wär es 8, 10 Tage auf dem Boden verbreitet zu trocknen) auf Bretter mit untergelegtem, trocknen Moos oder geschnittenem Strohe, Werke ꝛc.

3. Sammle alle Obstkerne von zarten, gutem Obst, jene von schlechteren thue besonders, sie zu säen.

4. Mache Gruben, junge Bäume darein zu setzen: diese Gruben sollen wenigst 3 Schuhe tief, und so weit seyn; ist der Boden feucht, so legt man in den Grund einige mit Moos belegte Steine, damit sich überflüßi-

ges

ges Wasser versenke, hernach kommt Dung oder abgestochene Wasen darein, auf diese etwas Erde: die Birnbäume sind tief, Aepfelbäume aber flach zu setzen mit Stänglein, die Erde wird wohl an die Wurzeln gedruckt, zuletzt aufgehäufet. Die beste Zeit zum Setzen ist um Michaelstage, nachdem die Gruben einige Wochen zuvor ausgetrocknet.

5. Alte Bäume reinige vom Moos, Insekten ꝛc.

6. Neue Baumschulen anzulegen sammle und trockne alle Obstkerne, hernach leg sie in Honigwasser eingeweichet ordentlich: zu lebendigen Zäunen, Hecken nimm wilde Obstkerne, Schlehenkerne, Zwetschkenkerne ꝛc. welche an der Spitze zu beschneiden, hernach in 1 Schuh tief und so breit wohl gegrabene Erde zu legen.

7. Steinobstkerne, als Kirschen, Pfersiche, Apricos ꝛc. nachdem sie einige Tage in Milch oder Honigwasser geweichet worden, beschneid, und stecke tiefer.

V. Im Walde sammle oben gemeldete Laube.

2. Die Förster bringen alle zeitige Saamengattungen ein, sie hernach an leeren Holzplätzen auszusäen.

3. Nun hat der Vogelfang seinen Anfang.

4. Vor- und nach Michaels ist der Lerchenstrich, wo Abends bey Mondscheine die Lerchen häufig zu fangen.

5. Auch sind itzt die Finken mit Lockfinken zu fangen, wo ausgebreitete Garne eingezogen werden.

6. Auf Saatfeldern sind nun wilde Gänse am besten zu schießen, auch Birk- Hasel- und Rebhühner.

7. Sonst schieß Hasen, Rehe, Hirsche, Thiere,

Dach-

Dachse, Füchse, Marder, Biber, Schweine, und alles übrige Wild.

VI. In Weyhern fangen die Fischereyen an, weßhalben die Teiche zu räumen, die Dämme abzugrasen ꝛc.

2. In Flüssen fang die Fische mit Reußen, weil sie itzt tiefer gehen.

3. Beym Fischen söndre die Setzlinge von den Ausgewachsenen.

VII. Im Hause ꝛc. wird ferner nöthiger Saamen gedroschen.

2. Hanf und Flachs geröstet, gedörret, auch der Hanf auf freyem Felde gedörret, gebrochen, gehechelt ꝛc.

3. Keller und Gewölbe müssen ordentlich und rein hergestellet seyn, die Gartengewächse unterzubringen.

4. Mache den Ueberschlag über deine Früchte, wie viel du im Hause verzehrest, wie viel zu verkaufen, wie viel zur Nothdurft wegen Miswachs aufzuheben, wie viel zur Viehmastung oder sonst zu verwenden.

5. Mache gleichen Ueberschlag über vorräthig- oder nöthiges Holz, damit es dir nicht im Winter fehle.

6. Mache dir ein genaues Verzeichniß von deinem Viehe, vom Haus- und Ackergeräthe, was abgeht, zu ersetzen, das Mangelhafte zu verbessern.

7. Pfleg auch Rechnung mit Unterthanen, Dienern, Knechten und Mägden, Schäfern und andern.

8. Sammle die für den Winter nöthige Eyer wie oben.

9. Von Bienen merke auch das oben gesagte.

10. Das Erdäpfelkraut schneid und bring ein für das Vieh.

VIII. Im Stalle ꝛc. sind Barn, Reife ꝛc. auszubessern.

2. Ist alles unnöthige Vieh, besonders Federvieh zu verkaufen, und für den annahenden Winter nur Nöthiges zu behalten.

3. Das schlechtere Vieh söndre zum Mästen, besseres zur Zucht.

4. Am Ende des Monats melke das Vieh nur zweymal.

5. Gieb dem Viehe kein neues Heu oder Grummet.

6. In Mitte des Monats sind zweyschürige Schafe zu scheeren, fette Hämmel und Schafe zum Schlachten auszusuchen.

7. Die zu überwinternde Schafe sind von der fetten Weyde, sonderbar von Haberstoppeln wegzulassen, sonst werden sie merklichen Schaden leiden.

8. Wer bald Lämmer verlangt, lasse den Widder um Matthäs unter die Schafe, so folgen die Lämmer im Februar oder Hornung; denn Schafe tragen 21 Wochen: wer sie im Anfang des Märzen verlangt, lasse den Widder um Michaels zu, 50, 60 Schafe sind genug für einen Widder.

9. Rindvieh und Schweine stelle zur Mastung ein; denn so lang es warm, ist das Vieh gar hart zu mästen.

10. Auch ist die Zeit Gänse, alte Hühner zu mästen. Hühnern gieb in Bier gequolten Weizen oder Gerste, so sind sie in 8 Tagen fett, aber ohne Trinken.

Weinmonat.

I. Im Felde ist in diesem Monat das Säen zu beschließen; auf den Aeckern zieh auch Wasserfurchen.

2. Gut gedungte Kraut = und Gerstenfelder pflüge sammt allen verwildeten Aeckern, theils wegen einfallenden Nachtfrösten und Reifen, theils wegen Spinnweben ꝛc.

3. Um Michaels ist noch übriger Hopfen, ehe die Reife kommen, abzunehmen und zu versorgen wie oben.

4. Alle Arten von Rüben bringe trocken nach abgeschnittenem Kraut (die Saamenrüben ausgenommen, woran das Kraut bleibt) in den Keller oder in Gruben.

5. Alles Wurzelwerk und Kraut ist trocken vor dem Frost aus dem Felde heimzubringen: fällt aber ohngefähr ein Frost ein, so laß alles stehen, bis ein linder Regen den schädlichen Frost auszieht, sonst verfaulet dir alles; wenn es hernach wieder trocken, so schaffe es heim, du erhältst alles gut.

6. Im Felde laß keine Dorschen stehen, sie machen es pelzig und zähe, die Dorschen gieb den Schweinen.

7. Die Blätter vom Kraute, die nicht frisch verspeiset werden, salz ein zum Winterfutter fürs Rindvieh.

8. Wo Kraut gestanden, wächst hernach der Lein schön; wenn es wohl gebauet, gerathet auch Korn und Weizen wohl.

9. Mähe noch ausstehendes Nachgrummet, führe es trocken ein;

10. Auch das Futter von Haber, Wicken, Klee ꝛc.

II. **Im Weingarten.** 1. War ein heisser Sommer, so werden im Anfang des Monats die Trauben gesammelt; bey mittelmäßigem Sommer später, an vielen Orten hat man gern vor der Lese einen Reif, der die Bälge verdünnet, mehr und besseren Most bringt.

2. Söndre die bessere Traubenarten von den schlechteren, wenn du vorzüglich gute Weine verlangest; hernach thue faulende, beschädigte und schlechtere zusammen.

3. Beym Abschneiden sollen die Trauben so kurz als möglich am Stiele abgeschnitten werden; denn die Stiele machen nur Bittre und Holzgeschmack.

4. Für jede Gattung der Trauben halt besondre Kufen, kältere sie allein, bring den Most in besondre Fässer.

5. Die Traubenmischung ist der Weinmischung vorzuziehen; denn trübe Weine verderben die helle.

6. Alle Geschirre sind rein zu erhalten, sonderbar kupferne, messinge, oder zinnerne, wegen schädlichem Gift, welches vorzüglich in allen Küchen zu merken, ganz und gar von allem Gebrauche zu verbannen.

III. **Im Gemüsegarten** bring alles Kraut, Kohlraben, Wurzelwerke in den Keller wie aus dem Felde.

2. Wirsching und blauer Kohl können im Garten bey Frost und Schnee eng zusammengeschlagen stehen bleiben.

3. In warmem, wohlgedungten Felde säe Winterrüben, Wintersalat oder Schafmäuler ꝛc.

4. Dem Selleri nimm nun alle Blätter bis auf die Herzblättlein ab, so wachsen die Wurzeln bis zum Anfang des Novembers sehr groß; dann bring sie trocken ein.

5. Alle Wurzelgewächse schlag trocken im Gewölbe

oder

oder Keller in Sand ein, oder leg sie auf Häufen wie Pyramiden, sonderbar den Selleri.

6. Die Saamengewächse zum Saamentragen von jeder Art verwahre wohl für das künftige Frühjahr.

7. Wo es nöthig, dung den ganzen Garten, und grab ihn noch vor Winters ganz um.

8. Merke: das Unkraut, Wurzeln, Dorschen, Baumabschnite, auch von Zäunen, kurz, alle Abfälle wirf nicht auf Straßen und Wege, sondern grab Gruben im Garten, senke obiges mit allem Bözig hinein zur Fäulung, es giebt den besten Dung.

IV. **Im Baumgarten.** Um Michaels bring alles übrige Lagerobst trocken ins Gewölbe: von allem Obst merke: überzeitiges ist bald zu genießen, sonst verdirbt es; unzeitiges ingleichen, das Winterobst ausgenommen, welches im Keller zeitiget; das Beschädigte ist zu dörren, zu mosten, oder dem Viehe zu geben.

2. Gesammelte Obstkerne können am Ende des Monats gesäet oder geleget werden, sie wachsen im Frühling schneller.

3. Aepfel= Birn= Zwetschken= Pflaumen= Kirschen= und andre Obstbäume sind am tauglichsten und sichersten zu versetzen, wenn sie ihr Laub verlohren haben.

4. Auch wilde Stämmlein, Hecken zu Zäune versetze itzt.

5. Die Bäume sind auch noch zu beschneiden.

6. An den Wurzeln umgrab die Erde ohne Verletzung.

V. Im Walde thue, was oben angemerket worden; sonst sammle dir Wachholderbeere, davon täglich drey zu nehmen.

VI. In

VI. In Weyhern fahr fort mit Fischen, sondre jede Gattung.

2. Durchsuch die Streichteiche, und ohngefähr eingeschlichene Hechte nimm heraus sammt den Streichkarpfen.

3. Die Brut versorge wohl für den Winter.

4. Zu alte Weyher von 6, 8 Jahren laß liegen, leite alles Wasser ab, damit sie im Winter ausfrieren; im Winter führ überflüßige Erde heraus als den besten Dung auf alle Felder und Wiesen; im Frühling baue sie wohl, säe Haber ꝛc. darein, pflanze allerhand Rüben, Kraut, Erdäpfel ꝛc. laß davon etwas stehen, und du hast in Zukunft wiederum die beste Weyher für Fische.

VII. Im Hause ꝛc. rüste die Kältern zu auf die Weinlese, auch die nöthige Fässer im Keller.

2. Fang wieder an zu malzen und zu brauen.

3. Mache den Ueberschlag über dein Futter und Stroh für das Vieh; was dir mangelt, kaufe nun zeitlich ein, wo es wohlfeil, nicht im Frühling, wo es rar und theuer, oft vier- auch sechsmal so viel kostet: jedes Stück Vieh muß sein gemessenes Futter und Streue haben, welches zu berechnen, und dir wird besser seyn, das übrige im Frühjahre theuer verkaufen, als rar- und theuerstes einkaufen.

4. Noch vor Winters laß Häuser, Scheuern, Ställe ꝛc. sonderbar schadhafte Dächer wohl ausbessern.

5. Nebst dem Dreschen ist an langen Abenden zu spinnen, zu stricken, auch sind Federn zu reissen ꝛc.

6. Mache noch Most vom Obst, damit es nicht faule, die Trebern reiche dem Viehe zum Futter.

7. Von wildem Obst stoß, und mache guten Essig, das Gestossene, wenn es zu versäuren angefangen, wird gekältert in dazu bereitete Essigfäßlein gethan.

8. Zu gutem Essig lese die Traubenstiele sammt den gepreßten Trestern, thue sie in ein reines mit gutem Weinessig angefeuchtetes Weinfäßlein, gieß nach und nach heisses Wasser darüber, bis zur Hälfte voll; laß es an der Sonne oder in warmer Stube offen stehen, so soll ein guter Essig werden.

9. Guten Essig ohne Beygießung des Weines lang zu erhalten, fülle nur alle Monate, wenn du 2, 3 Maaß herausgenommen, so viel warmes Wasser nach, es wird zu Essig, und hält auf mehrere Jahre, wenn es allezeit wohl gehalten wird.

10. Bienen sind zu reinigen und gut zu versorgen.

VIII. **Im Stalle** mäste alle Viehgattungen auch Federvieh.

2. Wegen bösen Nebeln und nassen Wiesen, welche sehr zusammengetretten werden, ist das Viehtreiben schädlich.

3. Füllen und anders junges Vieh ist zu schneiden.

4. Die Schafe werden das zweytemal abgezählet, und mit Schäfern wird Rechnung gepflogen.

5. Aus den Ställen sind die Mistlackenleitungen auf die leere Wiesen, wie Wässerungen zu richten, oder zu erneuern.

Wintermonat.

I. **Im Felde** werden alle von vorigem Monate übrige Arbeiten vollbracht, besonders wird alles Kraut, Kohl und Wurzelwerk trocken eingeschaft.

2. Bey

2. Bey gutem Wetter säen noch einige Winterkorn an warmen Orten, auch Weizen, wie in Bayern.

3. Der Dung wird auf die Aecker geführt, wo er auf Häufen oder verbreitet liegen kann, weil wegen Frösten, Kälte und Schnee nichts davon verfliegt, vielmehr hängt sich der Salpeter häufiger an.

4. Vor allen ist der Monatklee, hernach Wicken und Tollenklee ꝛc. so in Sommerfelder oder Gärten gesäet worden, vor einfallender Kälte mit guten Rinddung zu überdecken, damit der Klee warm erhalten, und so gestärket im Frühling schöner wachse.

5. Zähe Felder und Wiesen reiß um, damit sie im Winter mürbe werden, damit ihre Wurzeln und Pelz ausfrieren; hernach im Frühling besäe sie.

6. Wider die Kälte decke auch den Hopfen.

7. Erneuere die Gränzen und Marksteine.

8. Dürre, und unnütze Bäume haue heraus.

9. Schneid und bring die Weiden vom Felde nach Haus.

II. **Im Weingarten** sind alle Arbeiten zu beschliessen.

1. Sind die Pfähle zu ziehen, auf Häufen zu stellen.

2. Einige schneiden die Reben vor Winters mit gutem Erfolg, so verlieren die Reben keinen Saft.

3. Die Reben werden an einigen Orten mit Strohe, an andern mit Erde gedecket, wobey aufzusehen, daß die Reben nicht von den Stöcken abgesprenget werden; an einigen Orten bleiben sie ungedeckt.

4. Bey angehender Kälte ist Dung beyzuschaffen.

III. Im Gemüsegarten mache alle Arbeiten richtig.

2. Bringe die Selleriwurzeln ꝛc. ins Gewölbe.

3. An warmen Orten bey Mauern lege Zuckererbsen ꝛc.

IV, Im Baumgarten sind noch im Anfange des Monats Baumschulen anzulegen, Kerne zu stecken, wilde Stämmlein auf die Felder zu setzen, Zäune ꝛc.

2. Mache die Gruben für die im Frühling zu setzende Bäume, damit sie im Winter ausfrieren.

3. Zur Noth kann man noch Bäume setzen.

4. Vor einfallender Kälte und Schnee verwahre die junge Obstbäume wider Hasen, Rehe, Hirsche ꝛc. umwickle sie mit Strohe oder Dornen, oder schmiere sie mit Kühkoth und beygemischter Ochsengalle, sonst fressen sie die Schelfe ab, daß sie verderben.

5. Ungeziefer und Würme schaffe öfter von Bäumen.

V. Im Walde ꝛc. haue ordentliche Schläge, und daraus nimm Brennholz, und das übrige sonst taugliche.

2. Sammle annoch zeitigen Saamen von Föhren, Tannen ꝛc. Dieser wird im Frühling der Sonne ausgesetzet, so springen die Schuppen auf, und der Saamen fällt aus, der hernach an leeren aufgehäkelten Plätzen zu säen.

3. Noch werden mit Nachtgarnen Lerchen gefangen, auch Kranowetvögel, Schnepfen, Rebhühner geschossen.

4. Hasen und Füchse gehen nun aus dem Walde ins Feld, wo sie sammt den übrigen Raubthieren zu fangen ꝛc.

5. Das Jagen mit schwarz- und rothem Wilde nimmt seinen Anfang.

VI. In

VI. In Weyhern ꝛc. wird um Martins der Fischfang beschlossen, und alle nöthige Werkzeuge als Bienenkörbe, Ständer ꝛc. Verbesserung halber besichtiget, verwahret.

2. Bey einfallenden Fröschen ist allezeit aufzueisen, damit die Weyher offen bleiben, und faulendes Wasser keine Fische tödte.

VII. Im Hause ꝛc. hat das Dreschen seinen vollen Gang, und wird eine Hauptarbeit im Winter, wegen Feuergefahren ist niemal in der Nacht beym Lichte, und nur höchstens Frühe um 4 = 5 Uhr gegen Tag anzufangen: Jede Frucht ist rein zu dreschen, längeres Stroh widme zu Bänder.

2. Das Aefterig ist wohl zu söndern von den Aehren, und der Süde, damit jedes zu seiner Zeit dem Viehe unter das Futter gegeben werde.

3. Das Stroh zum Einstreuen hat eine besondre Stelle, und ist das für jedes Vieh Nöthige auszurechnen.

4. Vor dem Frost ist noch Obstmost zu machen.

5. Alle noch übrige Gartengewächse schaffe ins Gewölbe.

6. Den Hanf und Flachs besorge wie oben.

7. Alle Arbeits = und Ackerzeuge verwahre sorgsam.

8. Die Schafhürden und Pfähle bringe nach Haus.

9. Vorräthiges Bier zu brauen ist nicht rathsam.

10. Was im Hause zu entrathen, ist am besten zu verkaufen.

11. Nun wird Rindvieh, auch Schweine geschlachtet, das Fleisch eingesalzen, geräuchert für das ganze Jahr.

12. Fällt die Kälte ein, so verwahre die Obstgewölbe, mit Strohdecken behänge die Fenster ꝛc.

13. Mit Schilf- und Rohrdecken behängen die Wälsche alle Haus- und Kirchthüren wider Kälte, und Hitze im Sommer: warum thun es nicht auch die Deutsche, bey welchen die Kälte eindringender ist?

14. Bey anfangender Kälte gieb dem Viehe geschnittenes Stroh zum Futter mit Salzwasser; eine allgemeine Regel ist, wie größer die Kälte, so lieber frißt das Vieh das Stroh.

15. Bey langen Nächten spinnt das Frauenvolk, in einigen Ländern auch die Mannspersonen, sie stricken auch ꝛc. welches löblicher als müßig seyn: letztere machen auch Pfähle für die Weingärten, suchen die Weiden aus, binden sie in Büschlein; die lange für Holzwellen, die kleine zum Heften, Bäume binden ꝛc.

16. Die Bienen sind wider die Kälte zu verwahren, schmiere auch die Fluglöcher mit Leimen zu, damit sich kein Ungeziefer, Mäuse ꝛc. einschleichen.

17. Die Brunnen verwahre zeitlich wider Fröste mit Erbsen- oder anderm Strohe, daß sie nicht einfrieren; aus Steinen laß das Wasser, sonst zerspringen sie bey gefrorenem Wasser ꝛc.

VIII. Im Stalle ꝛc. reiche erstbesagtermaßen dem Viehe bey angehender Kälte Stroh, den Kühen aber ist, wenn sie anders Milch geben sollen, niemal Stroh allein, sondern gutes Futter beygemischet zu geben; denn wie du ihnen warteſt, so belohnen sie deine Mühe.

2. Bey einfallender Kälte sind die Ställe wohl zu verwahren.

wahren, jedoch die Zuglöcher zuweilen zu öffnen, sonst könnte die faulende Luft dem Viehe schaden.

3. Ochsen sind zwar bey der Kälte zu mästen, sie setzen aber ungern viel Unschlitt an.

4. Die Schafe sind, wenn der Boden vom Froste fest, auf die Saamenfelder zu treiben ohne Schaden.

5. Zieh nun keine junge Schweine auf, sie gerathen nicht.

6. Gieb jedem Viehe die nöthige Arzneykräuter.

7. Die Gänse zu mästen ist nun die beste Zeit: setze ihnen ein Laib Brod vor, welcher oben etwas ausgeschnitten mit Haber gefüllt und mit Bier genetzet, sammt Trinken, so werden sie fett ohne sondre Mühe.

8. Willst du, daß die Hühner im Winter legen sollen, so gieb ihnen Hanf und Brennesselsaamen unter ihr Futter, jedoch nicht zu viel, sonst legen sie zu stark.

Christmonat.

1. Im Felde ꝛc. Bey lindem Wetter ist 1. verbreiteter Dung einzuackern.

2. Auch sind auf Heyden oder Wiesen, Huthwasen ꝛc. die Wasen abzustechen, auf Häufen zu legen, damit sie in die Aecker oder Weinberge mit Schlitten gebracht werden können.

3. Auch andern Dung führe währendem Froste und Schnee auf große Häufen herbey.

4. Stehende Schneewässer leite durch gemachte Gräben und Furchen von Saamenfeldern emsig ab.

5. Bey starkem Frost spreng die Steine aus Aeckern

und Wiesen, die kleine bringe an, die Wege und Straßen auszubessern, große dienen zum Bauen.

6. Feste Steine sind auch zu zermahlen, und geben einen Dung ab auf Wiesen ꝛc. wovon im folgenden Monate.

7. Auf Wiesen, welche im Frühlinge von Ueberschwemmungen frey, bringe Straßenerde, Bötzig vom Hauskehren, Ofenruß, Aschenauswurf, Gyps, Lacke ꝛc.

8. Verrichte auch andre Feldfuhren, welche den Aeckern während dem Froste nicht schaden, führe auf diese Mistlacke zum Dung ꝛc. auf andre Seekoth ꝛc.

9. Mache dir, wo es Zeit, und andre Arbeiten zugeben, Kunstdung vorräthig von Ziegeln, Backsteinen, von allen harten Steinen (der Sandstein allein ist ausgenommen, welcher keine Dungkraft hat) von Gyps und Kalch, welche man ungebrennt zerstoßet, zermahlet in dazu gerichteten Mühlen, und hernach in die Mistlacke, oder trocken auf Felder und Wiesen, wie Asche aufstreuet.

10. Schädlichen Wassergüssen an Bergen vorzubiegen, befestige die Gräben oder Wege mit quergelegten Bäumen, so, daß dem Wasser sein Lauf bleibe, die Erde aber gehemmet, nicht fortgerissen werde.

11. Bey günstiger Witterung wend den Dung im Hofe, damit er gehörig faule, trockenen übergieß mit der Lacke, und mit Schneewasser: doch laß keinen Dung so verwesen, daß er in faule Erde übergehe.

12. Hopfenstangen, Wagenleitern ꝛc. und vorräthiges Ackerzeug können auch die Knechte verfertigen.

II. Im Weingarten ist anitzo nichts zu thun, als ohngefähr Steine zu sprengen, oder auszuschaffen; sonst sind Wasen und Dungarten am Ende des Weinberges auf Häufen beyzuführen.

III. Im Gemüsegarten säe bey lindem Wetter Peterstille;

2. Bringe den nöthigen Dung hinein.

IV. Im Baumgarten thue alles wie im vorigen Monate, und bringe in die gemachte Gruben für die Bäume Erde aus dem Hof faulendes Holz ꝛc. die Gruben bleiben aber leer bis auf einen Schuh.

2. Ferner schneid unnütze Aeste ab, reinige sie vom Ungeziefer, Würmen, Mücken in der Schelfe ꝛc.

3. Wenn Bäume zu kalt, zu trocken, mager oder fett stehen, auch wenn Würme an den Wurzeln schaden, oder Moos daran, so hilf und bessere, versetze, beschneid sie.

V. Im Walde ist das gröste Geschäft das Holz in ordentlichen Gehäuen zu machen, und es auf Schlitten zum Brennen, Brauen ꝛc. nacher Hause zu bringen.

2. Schieß jedes Wild; denn nun alles Jagdbar ist.

VI. In Weyhern ꝛc. halt es wie im vorigem Monate.

VII. Im Hause ꝛc. sind uebst oben angezeigten Arbeiten 1. Alle Werkzeuge zu machen oder auszubessern, als Geschirre, Hauen, Kärste, Leitern, Pflüge, Egen, Walzen. Schippen, Hacken, Wägen, Rechen, Schanfeln ꝛc. wozu das nöthige Holz aus dem Waldschlage oder ordentlichen Gehaue auszusuchen, und einzuschaffen.

2. In Scheuern wird mit dem Dreschen fortgefah-

ren, die Erbsen drisch bald, das Stroh dem Viehe zu füttern.

3. Aufzubehaltendes Getreid reinige wohl von allem Unkrautsaamen ꝛc. der unter Süd und Aefterig gehöret; zu Verkaufendes schütte allein, wie zu Verspeisendes.

4. Die Früchte wend und sichere wider Schnee, Spatzen ꝛc.

5. Weizen, Korn, Gerste und Heydekorn drisch bey großer Kälte, wo sie leicht herauszubringen.

6. Richte das nöthige Malz her.

7. Schlachte die gemästete Schweine, wovon oben.

8. Mit Spinnen, Stricken, Nähen, Federschleissen ꝛc. mit Weiden auslesen, Geschirre verbessern, Stiele für Rechen, Hauen, Misthaken zu machen, ist fortzufahren.

9. In Scheuern, Böden und Ställe soll man niemal mit offenem Lichte und ohne Laternen, weniger mit Spänen gehen.

10. Jeder Hauswirth soll diese an jedem Tage öfter durchgehen, durchsuchen, auch zu Nachts nachsehen, ob alle Thüren geschlossen; denn hierinn darf man sich selten auf Dienstbothen verlassen: auch die Haußwirthin muß auf die Kuchen, auf die Zimmer und Reinlichkeit, auf die Ställe und Gewölbe ꝛc. ein wachtsames Aug haben, öfter nachsehen, ob das Vieh richtig gefüttert werde, ob keine kalbende Kuh verabsäumet werde ꝛc. sie soll Dienstbothen wohl unterrichten, eifrig mahnen, gutherzig aufmuntern ꝛc.

11. Das Getreid führe in Städte zum Verkauf.

12. Der gute Hauswirth muß wechseln, Umschläge machen, z. B. Saamengetreide vertauschen, gute oder

bessere

bessere einzutauschen; Getreide gegen Vieh ꝛc. verhandeln, sich einigen Gewinn zu machen.

13. Wider die Kälte sorge allenthalben.

VIII. Im Stalle ꝛc. ist öfters auszumisten.

2. Geschnittenes Stroh brühe mit heissem Wasser und etwas beygemischtem Salz für das Vieh an.

3. Arbeiten die Ochsen, so mische Aefterig, oder sonst besseres Futter bey, sie bey Kräften zu erhalten.

4. Kühe und Ochsen sollten allezeit vor der Tränke etwas Heu oder Grummet erhalten, den Durst zu reizen.

5. Die Süd wird auch angebrühet verfüttert.

6. Kühen und Mastviehe gieb geschittenen Klee mit Heckerling vermischet, auch Schrot, Wicken, Wurzeln, weiße Rüben, große rothe oder gelbe Burgunderrüben, Erdäpfel ꝛc. in heißem Wasser gequollen, hernach gestossen, vermischet; die Trebern aus der Brauerey ꝛc. sonderbar für Mastochsen.

7. Haberstroh wird für schädlich gehalten allem milchgebenden Viehe, als Kühen, Schafen ꝛc.

8. Pferde sind wohl zu füttern, rein zu halten, und beym Eis zu schärfen, damit sie nicht fallen, Beine brechen.

9. Jungen Kälbern besichtige die Zungen, sind weiße Warzen darunter, so zwicke sie mit einer Zange ab, und wasche die Wunde täglich dreymal mit Salz- und Essigwasser aus: eben so besichtige das Maul von jedem Viehe, und steure den künftigen Schäden.

10. Schweinen dienet das Aefterig mit Spülig gekocht sonderbar den Ferkeln, welchen auch die Leinbollen, klein gestossene Rüben, Erdäpfel angebrühet zu

geben;

geben; frisch abgestossenen Ferkeln gieb Kleyen mit Milch, Mastschweinen Eicheln, gequollene Erbsen, schlechteres Korn geschrotet, sonderbar das mit dem weißen Wurme abgehobene.

11. Schweine sollen von Finnen frey bleiben, wenn man ihnen im Jahre dreymal Hanf sammt Schießpulver zu einer Ladung giebt: bey großer Kälte ist diesen, wie allem Viehe, wohl einzustreuen.

12. Wegen schlechtem Futter gewöhne bey großer Kälte kein junges Rindvieh ab.

13. Schafe bekommen nun Erbsen- Rocken- und andres Stroh, wenig Heu: welche verdächtig scheinen, denen lege Elsen- oder Erlenlaub vor, fressen sie keines, so verkaufe oder schlachte sie; bey gutem Wetter treib sie, so lang es möglich, aus.

14. Das Rindvieh ist täglich einmal warm zu tränken.

15. Vom Federvieh sieh im obigen Monate nach.

Verbesserungen
des Werkes: Benürzte Reise durch Deutsch- und Wälschland ꝛc.

Seite 71. In der X. Abhandlung, nach den Worten: sonderbar die Gerste, Haber ꝛc. soll beygesetzet stehen: Jedoch muß alles Saamengetreid, nachdem es 1 oder 2 Tage und Nächte geweichet, ehe es ausgesäet wird, wiederum 6 Stunde oder einen halben Tag am Lufte verbreitet, und im Schatten getrocknet werden; sonst möchte es, besonders bey nasser Witterung oder auf feuchten Aeckern, leicht Schaden leiden, oder gar verfaulen.

Seite 64. Wo die Rede von der Färberröthe ist, setze hinzu: Sieh deutlicher bey Grapp, Seite 62. so die ganze Pflanze mit der Färberröthe enthält.